



## Workshop

### "Dieta mediterranea: tra tradizione e innovazione"

Sabato 21 Settembre, ore 11.00

Nell'ambito delle Giornate della Dieta Mediterranea – Assisi

[www.medietexpo.com](http://www.medietexpo.com)

La Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Perugia organizza il workshop "Dieta mediterranea: tra tradizione e innovazione".

Quello della differenziazione ed innovazione di prodotto è il percorso indicato dai più per migliorare la competitività delle aziende produttrici ed aprire nuovi spazi di mercato.

Stimolato da alcuni esperti ed operatori del settore, il workshop metterà a fuoco le possibilità, per le aziende agroalimentari, di differenziare ed innovare la gamma dei prodotti offerti, anche restando nel solco della tradizione della dieta mediterranea.

Saranno presentati alcuni esempi di prodotti innovativi ed alcuni strumenti utili per capire la validità economica dei nuovi prodotti. Si cercherà di aprire un confronto tra i presenti per individuare le migliori strategie e la possibilità di sinergie tra università, aziende, organizzazioni.

Operatori del settore e tutti i visitatori della manifestazione sono invitati a partecipare.

Il workshop è stato pensato con l'intento di stimolare un confronto informale tra gli intervenuti, per riflettere insieme sulla problematica presentata. Sono previsti questi brevi contributi introduttivi:

- **Prof. Andrea Marchini** (Dipartimento di Scienze Economico - Estimative e degli Alimenti dell'Università di Perugia) - *Presentazione dell'argomento: necessità e caratteristiche della differenziazione e dell'innovazione nei prodotti agroalimentari - come coniugare tradizione ed innovazione - l'apporto della ricerca universitaria.*
- **Studenti della Facoltà di Agraria** che hanno partecipato all'ultima edizione del torneo di marketing agroalimentare della Facoltà<sup>1</sup> - *Illustrazione di due progetti di prodotti alimentari innovativi: l'aperitivo a base di componenti estratti dalle olive ed i dolci a base di lenticchie.*
- **Dr. Roberto Calisti** (agronomo libero professionista) e **Dr. Luigi Villani Delle Vergini** (Laureato in Sviluppo Rurale Sostenibile) - *Metodologie operative e nuovi strumenti di supporto alle decisioni, per la scelta della migliore gamma di prodotti offerti da un'azienda agroalimentare.*
- **Interventi programmati: rappresentanti delle aziende produttrici** – *Il punto di vista delle aziende e le loro esigenze di supporto all'innovazione.*

Dopo i contributi sarà aperta la discussione.

---

<sup>1</sup> Il Torneo di Marketing Agroalimentare viene indetto annualmente dalla Facoltà di Agraria di Perugia. Consiste in una gara tra gruppi di studenti della Facoltà; ciascun gruppo, in un percorso che dura diverse settimane e che richiede approfondimenti ad ampio raggio, progetta un nuovo prodotto alimentare, dedicando la massima attenzione a tutte le problematiche: nutrizionale, produttiva e gestionale, del marketing, dei costi e dei ricavi, ecc. Nel giorno del Torneo ciascun gruppo illustra il progetto ad una giuria di esperti, che premia i più meritevoli. Il Torneo consente agli studenti di mettere in pratica quanto appreso nel corso degli studi nelle varie discipline, stimolandoli ad un grande concretezza.