

PROGRAMMA AREA SOSTENIBILITA'

Venerdì 11 dicembre 2020

Ore 10.30 VADO A VIVERE IN CAMPAGNA!

evento organizzato da Santa Chiara Lab - Università di Siena, Agro Camera e Rinnovabili.it

<https://digital.makerfairerome.eu/#/mfr/135/event>

La pandemia ha riportato al centro del dibattito i borghi e i paesi di cui l'Italia è piena. Si parla di un ritorno alla campagna dove sino ad ora erano rimasti solo imprenditori agricoli e pochi altri. Ma cosa davvero serve per far ritornare i borghi e le campagne al centro dell'interesse dei cittadini? Quale il ruolo degli agricoltori? Cosa serve in termini di innovazione tecnologica per riportare al centro del dibattito le campagne?

Partecipano

Angelo Riccaboni, presidente Fondazione PRIMA – Barcellona e presidente Santa Chiara Lab – Università di Siena

Aldo Bonomi, sociologo e scrittore

Rosanna Mazzia, sindaco di Roseto Capo Spulico, presidente di "Borghi Autentici"

Carlo Hausmann, direttore generale Agro Camera

Mauro Spagnolo, direttore Rinnovabili.it

Modera **Fiorino Iantorno**, Santa Chiara Lab - Università di Siena

Ore 12.00 Premiazione del contest "Agrifuture", a cura di Santa Chiara Lab - Università di Siena

<https://digital.makerfairerome.eu/#/mfr/173/event>

Le sei aziende finaliste si raccontano e rispondono alle questioni emerse nel precedente panel e al termine verranno indicate le due aziende vincitrici che andranno a Expo Dubai 2020

Partecipano:

Angelo Riccaboni, presidente Fondazione PRIMA – Barcellona e presidente Santa Chiara Lab – Università di Siena

Paolo Glisenti, commissario italiano per Expo Dubai 2020

Paola de Bernardi, Università di Torino

e le sei aziende finaliste di AGRIFUTURE

Modera **Fiorino Iantorno**, Santa Chiara Lab - Università di Siena

Ore 13.00 **Caffè Sostenibile con Nicola Pirina**

https://zoom.us/webinar/register/WN_VOcy2Gj3SOeroFgfA-R8xw

Ore 14.00 **SOSTENIBILITÀ E TRANSIZIONE VERDE: COSA PROPONE LA RICERCA?**

A cura di Centro di ricerca CREA Alimenti e Nutrizione

<https://digital.makerfairerome.eu/#/mfr/374/event>

Nell'Agenda UN 2030, per incontrare quanto più possibile i 17 Obiettivi di Sviluppo Sostenibile, L'Europa entra con un documento programmatico ambizioso per una nuova strategia di crescita che trasformi l'UE in un'economia moderna, efficiente sotto il profilo delle risorse e competitiva: il Green Deal Europeo. Il Green Deal punta a promuovere l'uso efficiente delle risorse passando a un'economia pulita e circolare, ripristinare la biodiversità e ridurre l'inquinamento dell'ambiente, promuovendo quella che viene definita "transizione", trasformando le problematiche climatiche e le sfide ambientali in opportunità in tutti i settori e rendendo la transizione equa e inclusiva per tutti. Entro il Green Deal trovano spazio prioritario gli interventi che legano nei principi della bioeconomia acqua, energia e cibo: il Food Nexus, declinando le attività di produzione e consumo in uno schema di economia circolare per la riduzione dello scarto e la sua valorizzazione.

Interventi:

Massimo Lucarini (CREA AN) - La valorizzazione degli scarti agroalimentari: sfide e opportunità della Green economy

Gabriella DiLena (CREA AN) - Sostenibilità ed economia circolare nella filiera ittica

Ore 15.00 **L'INNOVAZIONE TECNOLOGICA NELLE CAMPAGNE DOPO IL COVID 19.**

Dalla crisi all'opportunità: la spinta all'innovazione, a cura di Rinnovabili.it

https://zoom.us/webinar/register/WN_MakpSSpvTPKP1EU6ZxwYeA

Non ci sono alternative alla sostenibilità, dobbiamo avere il coraggio di cambiare il nostro stile di vita, è tempo di agire. Il sistema agroalimentare ha un forte impatto sull'ambiente: le nostre scelte incidono sul clima e sulla biodiversità. Il Covid-19 lascia un'eredità positiva: l'accelerazione tecnologica anche in agricoltura.

Massimo Iannetta, responsabile divisione Biotecnologie e Agroindustria dell'ENEA

Veronica Barbati, delegata nazionale Giovani Impresa di Coldiretti

Luca Travaglini, socio fondatore e amministratore delegato di Planet Farms

Ariane Lotti, managing partner di Tenuta San Carlo

Modera: Isabella Ceccarini, giornalista, Rinnovabili.it

Ore 16.00 RURAL HACK: AGRICOLTURA, INNOVAZIONE 4.0 E AREE INTERNE. Le comunità come laboratori di innovazione per un futuro postCovid.

<https://digital.makerfairerome.eu/#/mfr/353/event>

I giovani a confronto con GIUSEPPE PROVENZANO - Ministro per il Sud e la Coesione Territoriale, a cura di Rural Hack e Society 4.0 Università degli Studi di Napoli Federico II

Interventi:

Ministro per il Sud e la Coesione Sociale **Giuseppe Provenzano**

L'esperienza del Monte Frumentario con **Antonio Pellegrino**

L'esperienza del Consorzio Cilento di Qualità con **Carmen Caiazzo**

L'evento prevede un dialogo aperto con il Ministro Provenzano con domande dai giovani innovatori delle aree interne e dagli studenti di **Innovazione Sociale del Dipartimento di Scienze Sociali** e gli studenti di **Scienze Enogastronomiche del Mediterraneo dell'Università Federico II° di Napoli**.

Conclusione **Alex Giordano** – direttore scientifico Rural Hack

Introduce e modera: **Annalisa Gramigna** (Fondazione IFEL - ANCI)

Ore 17.30 **Il sistema alimentare dopo il Covid. Il futuro della sana e corretta alimentazione**

A cura di Fosan e Agro Camera

<https://digital.makefairerome.eu/#/mfr/149/event>

A livello economico, tecnologico e sociale, in brevissimo tempo, si sono verificati mutamenti significativi che hanno influito grandemente sulle abitudini alimentari della popolazione. Quali cambiamenti sono avvenuti? Che ricaduta hanno avuto, questi mutamenti, sulla salute umana? In questo webinar si vuole offrire una prospettiva illustrativa sul tema, mettendo in evidenza quali sono le necessità di innovazione dal punto di vista nutritivo per la promozione del benessere umano nel contesto della quarta rivoluzione industriale in atto.

Francesca Giarè, CREA

Tiziana Stallone, ENPAB

Marta Antonelli, Barilla Center for Food and Nutrition

Lucia Rossi, CREA

Modera **Giandandrea Rizzi**, FOSAN

Ore 18.30 **Il rispetto per l'ambiente coniugato all'eleganza**, a cura di Altaroma

BAV TAILOR

FRANCESCA MARCHISIO

REPAINTED

MARIA SAPIO

Sabato 12 dicembre 2020

Ore 10.30 **Il sistema alimentare dopo il Covid. Il cibo difesa del corpo: l'immunonutrizione**

A cura di Fosan e Agro Camera

<https://digital.makefairerome.eu/#/mfr/151/event>

È corretto affermare che il cibo ha proprietà curative? Se quasi banale è l'associazione tra benessere della persona e sana e corretta alimentazione, meno ovvia è la spiegazione di come il cibo influisca sulle difese immunitarie e sulla capacità del corpo di rispondere agli agenti esterni debilitanti. In questo webinar si vuole mettere in luce la relazione tra la nutrizione e il sistema immunitario del corpo umano e si sottolineano le opportunità di innovazione che emergono in questo settore.

Laura Dugo, Università Campus BioMedico

Laura Soldati, Università di Milano

Giuseppe Merra, Università di Roma Tor Vergata

Laura di Renzo, Università di Roma Tor Vergata

Modera **Giandandrea Rizzi**, FOSAN

Ore 11.30 **Microalghe e biosensori: strumenti sostenibili a tutela dell'ambiente e della salute umana.**

A cura Istituto di Cristallografia, Consiglio Nazionale delle Ricerche

<https://digital.makefairerome.eu/#/mfr/90/event>

La tecnologia dei biosensori rappresenta una ricerca di frontiera per lo sviluppo di metodi analitici innovativi e sostenibili per la rilevazione di contaminanti potenzialmente tossici per la salute dell'uomo e dell'ambiente. Integrando tecniche di biologia computazionale e ingegneria proteica abbiamo prodotto microalghe con maggiore vitalità e sensibilità agli erbicidi che sono state utilizzate per sviluppare biosensori affidabili basati sulla fotosintesi. È ora in fase di completamento la costruzione di un dispositivo biosensoristico portatile, multiradiazione e dotato di microfluidica, adatto all'uso in situ per l'analisi di campioni di diversa origine.

Giuseppina Rea, PhD, Primo Ricercatore presso l'Istituto di Cristallografia del CNR

Katia Buonasera, PhD in Chimica e Sicurezza Alimentare, è ricercatrice presso l'Istituto di Cristallografia (IC) del Consiglio Nazionale delle Ricerche (CNR)

Ore 12.00 **I mutamenti del mercato alimentare: nuovi modelli o nuovi prodotti?**

A cura di Fosan e Agro Camera

<https://digital.makefairerome.eu/#/mfr/152/event>

La globalizzazione del mercato e la possibilità, nei paesi ricchi, di avere sempre e comunque a disposizione ogni tipo di alimento. Conseguenze di questa larga e incondizionata disponibilità sono state, tra le tante, la diffusione di nuovi stili di spesa, una maggior propensione all'autoproduzione (e, dunque, la richiesta di una maggior varietà di generi alimentari), l'emergere di maggiori attenzioni verso la sostenibilità delle produzioni. In questo webinar si offre una panoramica sui mutamenti avvenuti nel mercato alimentare durante gli ultimi vent'anni. Particolare attenzione è posta sulle idee che, oggi, mostrano le maggiori potenzialità per guidare l'innovazione nel settore agroalimentare.

Fabio del Bravo, ISMEA

Alessio Malcevschi, Università di Parma

Mario Schiano Lomoriello, ISMEA

Francesca Bavastro, GB studio Food Technology

Modera **Giandandrea Rizzi**, FOSAN

Ore 13.00 **Caffè Sostenibile con Francesco Giardina**

Due domande, due risposte. Personaggi del mondo culturale e scientifico del settore agrifood esprimeranno il loro punto di vista sul nuovo rapporto tra agricoltura e cibo

https://zoom.us/webinar/register/WN_oObzd7VDSRyjFHnM3kofpw

Ore 15.00 **LA TRASFORMAZIONE SOCIALE DEL TERRITORIO DOPO IL COVID 19.**

Fare agricoltura sostenibile in un periodo critico è uno stimolo per il territorio?, a cura di Rinnovabili.it

https://zoom.us/webinar/register/WN_b2QY3vITqWMnSVhI7FDzA

Qual è stato l'impatto del Covid-19 sul territorio? Ha portato alla creazione di nuovi rapporti in ambiente agricolo? L'agricoltura sostenibile può essere uno stimolo per il territorio? Lo abbiamo chiesto a chi fa concretamente agricoltura (ricercatori, rappresentanti delle associazioni di agricoltori, imprenditori, innovatori, coltivatori biologici)

Saverio Senni, dipartimento di Scienze agrarie e forestali dell'Università degli Studi della Tuscia

Francesco Mastrandrea, presidente ANGA - Giovani di Confagricoltura

Marcello Lunelli, vicepresidente del Gruppo Lunelli

Giuseppina Alfano, imprenditrice, Confagricoltura Sicilia

Modera: Isabella Ceccarini, giornalista, Rinnovabili.it

Ore 16.00 ***Diventare sostenibili: strumenti e soluzioni per le imprese agroalimentari***

a cura di Santa Chiara Lab

<https://digital.makefairerome.eu/#/mfr/175/event>

Katarzyna Dembska, Fondazione Barilla (BCFN) - Scenario del sistema agroalimentare italiano.

Claudia Sorlini, Fondazione Cariplo - La sostenibilità dell'impresa alimentare nell'ambito della filiera

Francesco Mastrandrea, **Giovani di Confagricoltura**, ANGA - Esperienze e casi italiani

Angelo Riccaboni, presidente Fondazione PRIMA Barcellona - Strumenti per le imprese: "Fixing the Business of Food"

Modera: **Cristiana Tozzi**, Segretariato italiano di PRIMA

Ore 17.00 **Caffè Sostenibile con Francesco Capozzi**

Due domande, due risposte. Personaggi del mondo culturale e scientifico del settore agrifood esprimeranno il loro punto di vista sul nuovo rapporto tra agricoltura e cibo

https://zoom.us/webinar/register/WN_08j6GF5QXK26HWI1xhZUg

Ore 17.30 **MAKEit Food Showcase: Rapid innovation to create smarter and sustainable food systems**, a cura di Future Food Institute

Ore 18.30 **La nuova moda. Processi innovativi tra recupero e intuizioni geniali**, a cura di Altaroma

ADELAIDE C.

FILI PARI

FERILLI EYEWEAR

ITALO MARSEGLIA

Domenica 13 dicembre 2020

Ore 10.30 **Apparato per la denocciolatura delle olive. Brevetto n. 102018000006120**, a cura di CREA

Ore 11.00 La transizione verso Sistemi Alimentari Sostenibili

**Promosso da Regione Lazio/Arsial, Agro Camera, Santa Chiara Lab –
Università di Siena, OMA, Rinnovabili.it**

<https://digital.makefairerome.eu/#/mfr/362/event>

https://zoom.us/webinar/register/WN_bzU3-RAXRoK4146xZ8bESQ

L'Arsial, l'agenzia regionale di sviluppo agricolo del Lazio, in collaborazione con Agro Camera, Santa Chiara Lab – Università di Siena, l'Organizzazione Mondiale degli Agricoltori e Rinnovabili.it, promuove in occasione di Maker Faire – the European Edition 2020 un webinar dedicato alla transizione verso sistemi alimentari sostenibili.

L'evento costituisce anche l'occasione per celebrare l'attribuzione del Premio Nobel per la Pace al World Food Programme, che sarà consegnato il 10 dicembre, nella regione che ospita il Polo alimentare delle Nazioni Unite. Particolare risalto sarà dato ai contenuti del percorso di avvicinamento al Food System Summit previsto nel 2021.

INTRODUZIONE AI LAVORI

Mario Ciarla, Presidente, ARSIAL

RELAZIONI

- **Gianluca Ferrera, Senior Programme and Policy Advisor, World Food Programme (WFP)**
Il premio Nobel al WFP: un contributo e uno stimolo alla lotta contro la fame e per lo sviluppo di sistemi alimentari sostenibili
- **Giorgio Marrapodi, Direttore Generale per la Cooperazione allo Sviluppo, MAE**
Verso il Food System Summit 2021
- **Arianna Giuliadori, Segretario Generale, World Farmers' Organisation**
Gli agricoltori del mondo al centro dei sistemi alimentari sostenibili
- **Felice Adinolfi, Professore, Università di Bologna**
Il "Green Deal" europeo ed il futuro dei sistemi alimentari
- **Angelo Riccaboni, Professore, Fondazione PRIMA Barcellona – Santa Chiara Lab –
Università di Siena**
L'innovazione come fattore di sostenibilità e redditività delle imprese agroalimentari

CONCLUSIONI

Daniele Leodori, Vice Presidente, Regione Lazio

Modera **Mauro Spagnolo, Direttore, Rinnovabili.it**

Ore 13.00 **Caffè Sostenibile con Felice Santodonato**

Due domande, due risposte. Personaggi del mondo culturale e scientifico del settore agrifood esprimeranno il loro punto di vista sul nuovo rapporto tra agricoltura e cibo

https://zoom.us/webinar/register/WN_3_Sn7hJRLqeNSr7nk3tZw

Ore 15.00 **La Produzione a basso impatto ambientale di alimenti funzionali Innovativi a base di frutta**, a cura del progetto Frufrun, PSR Lazio 16.1

<https://digital.makefairerome.eu/#/mfr/108/event>

Webinar dedicato alla presentazione degli obiettivi del Gruppo Operativo FRUFUN che, costituito nell'ambito della misura 16.1 del PSR Lazio 2014-2020, nasce della collaborazione tra ricercatori del CREA Ingegneria e trasformazioni agroalimentari, Università degli studi della Tuscia e FOSAN e alcuni produttori di frutta della Sabina per applicare metodi innovativi per la produzione a basso impatto ambientale di alimenti funzionali innovativi con frutta prodotta dalle imprese agricole dell'areale sabino.

Interventi

Giovan Battista Quaglia - Responsabile scientifico del progetto FRUFUN - FOSAN Fondazione per lo Studio degli Alimenti e della Nutrizione.

Preparati di frutta a lunga conservazione: requisiti e soluzioni

Tiziana Maria Cattaneo - Ricercatore del G.O. FRUFUN – CREA Ingegneria e trasformazioni.

Disidratazione solare: perché conviene?

Nicolò Merendino - Ricercatore del G.O. FRUFUN – Università degli studi della Tuscia

Produzione di nuovi ingredienti alimentari ad alto potere salutistico derivati dalla trasformazione della frutta

Moderata **Carlo Hausmann**, Direttore generale Agro Camera

Ore 16.30 **PhasmaFOOD: monitorare la qualità e sicurezza alimentare**, a cura Istituto di Fotonica e Nanotecnologie Consiglio Nazionale delle Ricerche

<https://digital.makefairerome.eu/#/mfr/88/event>

Presentazione del progetto PhasmaFOOD, uno strumento portatile multisensore con piattaforma per acquisizione e conservazione dei dati per monitorare la qualità di diversi alimenti.

Annamaria Gerardino, CNR, consorzio PhasmaFOOD

Francesca Romana Bertani, CNR, consorzio PhasmaFOOD

Ore 17.00 **Caffè Sostenibile con Paolo Cassola**

Due domande, due risposte. Personaggi del mondo culturale e scientifico del settore agrifood esprimeranno il loro punto di vista sul nuovo rapporto tra agricoltura e cibo

https://zoom.us/webinar/register/WN_3_Sn7hJRLqeNSr7nk3tZw

Ore 18.30 **Upcycling: un nuovo modello di business**, a cura di Altaroma

BLUE OF A KIND

YEKATERINA IVANKOVA

GIULIA BOCCAFOGLI

CRU LE

A cura di



In collaborazione con

