

## WORKSHOP

# L'IMPRONTA AMBIENTALE DI PRODOTTO (PEF) QUALE STRUMENTO PER AUMENTARE L'INNOVAZIONE E LA COMPETITIVITÀ NELLA FILIERA VITIVINICOLA

**17 APRILE 2019 h 10:15**

**"CANTINE DUE PALME"**

Via S. Marco, 130 - 72020 Cellino San Marco (BR) (Sala SELVAROSSA)

*La "Product Environmental Footprint" (PEF – impronta ambientale di prodotto) è il nuovo riferimento europeo per la valutazione dell'impatto ambientale di un ciclo produttivo e considera gli impatti di un prodotto lungo il suo ciclo di vita, dalla produzione delle materie prime, la lavorazione, l'imballaggio, la distribuzione fino alla gestione dei rifiuti. Il progetto PEFMED, cofinanziato dal programma INTERREG MED e coordinato dall'ENEA, costituisce un primo "banco di prova" importante per le nostre realtà produttive. I partner italiani hanno testato la PEF anche in Puglia nella filiera vitivinicola. Il seminario sarà quindi l'occasione per introdurre la PEF, illustrare i primi risultati e gli scenari di intervento (azioni tecnologiche e gestionali) infine ascoltare i risultati ottenuti anche su altre filiere come il settore lattiero-caseario.*

## PROGRAMMA

**10:15** Registrazione dei partecipanti

**10:30** **Introduzione** ai lavori, Nicola Colonna (Enea) e Maurizio Notarfonso (Federalimentare)

**10:40** **Saluti iniziali:** Angelo Maci, Presidente Cantine Due Palme - Riccardo Rossi, Sindaco Brindisi

**11:00** **La sostenibilità nell'industria agroalimentare:** PEFMED, Maurizio Notarfonso, Federalimentare

**11:20** **L'esperienza delle aziende italiane nella fase pilota del progetto PEFMED,** Cristian Chiavetta, Enea

**11:45** **Possibili azioni di miglioramento delle performance ambientali nel settore vitivinicolo: aspetti eco-innovativi,** Valerio Miceli, Enea

**12:10** **Il Partenariato mediterraneo per l'innovazione e sostenibilità dell'impresa,** Damiano Petruzzella, CIHEAM

**12:30** *Domande dal pubblico e dibattito*

**12:45** **Light lunch** con percorso enogastronomico

**14:00** **Visita aziendale e degustazione vini**

**15:30** Conclusione e fine lavori

\* saranno attribuiti CFP

E' gradita la pre-registrazione a: [notarfonso@federalimentare.it](mailto:notarfonso@federalimentare.it)

con il supporto organizzativo della Federazione Regionale degli Ordini dei Dottori Agronomi e dei Dottori Forestali della Puglia