



WORKSHOP

Progetti europei smart: risultati “sostenibili” nell'agroalimentare

CIBUS - Parma 8 maggio 2018

Sala “TOSCANINI” Pad. 4 (primo piano)

13:15	Welcome lunch e registrazione partecipanti (Ballatoio antistante la Sala Toscanini)
14:00 – 14:30	Premiazione Ecotrophelia 2018 (Alessandro Squeri Presidente Giovani Imprenditori Federalimentare)
14:30 – 14:40	Opportunità di cofinanziamento dei Programmi europei a disposizione per le imprese del settore agroalimentare (Maurizio Notarfonso - Federalimentare)
5'	Q&A
14:45 – 15:05	PEF, impronta ambientale di prodotto e opportunità per il settore: PEFMED (Nicola Colonna - ENEA)
5'	Q&A
15:10 – 15:30	Puree gelificanti e nuove formulazioni dagli scarti di agrumi: LIFECITRUS (Presentación García Gómez – Centro Conserve Vegetali Murcia)
5'	Q&A
15:35 - 15:55	Sostenibilità e innovazione della filiera ittica: SEAFOODTOMORROW (Carmine Lamanna)
5'	Q&A
16:00 – 16:20	Il futuro imprenditoriale è anche una questione di skills in azienda: ASKFOOD (Germana Di Falco – Cassiopea e Paola Pittia - UNITE)
5'	Q&A
16:25 – 16:45	Ecodesign e prevenzione dello spreco di imballaggio: REINWASTE (Maurizio Notarfonso)
5'	Q&A
16:50	Conclusioni e “goodbye” coffee (Ballatoio antistante la Sala Toscanini)

Per registrarsi e ricevere il biglietto gratuito, iscriversi al link seguente: [COMPILA MODULO](#)

Per informazioni scrivere a notarfonso@federalimentare.it o chiamare il 3896323405