

Naturale, Sicuro e Sostenibile

Sfide e opportunità per l'agroalimentare Italiano

Bologna, 6 Giugno 2018

Chr. Hansen Italia organizza il convegno "Naturale, Sicuro e Sostenibile – Sfide e opportunità per l'agroalimentare Italiano" rivolto a professionisti e operatori del settore. Un'occasione di incontro e confronto tra industria, GDO e ricerca sugli scenari del mercato di oggi e del futuro. Il convegno si terrà a **Bologna il 6 Giugno 2018 presso il FICO Eataly World**. All'evento parteciperanno relatori con profili e competenze internazionali e si articolerà in due sessioni: al mattino verranno analizzati trasversalmente le prospettive future del mercato, l'evoluzione del consumatore e le opportunità di innovazione per i produttori, con particolare riferimento a esperienze nell'ambito di sostenibilità e sicurezza alimentare. La sessione pomeridiana, moderata da ASSICA, prevedrà invece approfondimenti tecnici sulla ricerca e l'innovazione per l'industria delle carni.

► Mattino: Auditorium (086)

9:15 - 9:45 **Registrazione & Welcome Coffee**

Mercato e Consumatore del futuro

10:00 - 10:30 **Osservatorio Immagino.** Marco CUPPINI, Research and Communication Director, GS1 Italia

10:30 - 11:00 **La trasformazione digitale nella filiera agroalimentare: a supporto di identità e trasparenza, per creare valore.** Roberto TAVANO, Markets Advisory, PWC Italia

Sostenibilità nella filiera agroalimentare

11:00 - 11:30 **Nature's no.1-Sustainably*.** Annemarie MEISLING, Sustainability Director, Chr.Hansen A/S

11:30 - 12:00 **La sostenibilità nel settore bovino: contesto globale e iniziative locali.** Giovanni SORLINI, Responsabile Qualità, Sicurezza e Sviluppo Sostenibile, Inalca S.p.A

Sicurezza alimentare tra ricerca e mercato

12:00 - 12:30 **Progetto MicroEmiRo: La biodiversità per l'innovazione dell'industria alimentare.** Prof. Fausto GARDINI, CIRI Agro Università di Bologna

12:30 - 13:30 **Pranzo a buffet**

Moderatore: Angelo Frigerio, Tespi Group

► Pomeriggio: Aula Scirocco (061)

13:45 - 14:15 **Producers as a key driver of innovation: Code des Usages experience, between tradition and modernity*.** Martine CARLIER, Ingénieur Produits transformés, IFIP (FR)

14:15 - 14:45 **Natural strategies to enhance aroma and quality of cured meat products*.** Monica FLORES LLOVERA, Research Scientist, Department of Food Science, IATA-CSIC Valencia (ES)

14:45 - 15:15 **Profilo biochimico e nutrizionale di salumi "clean label".** Roberta VIRGILI, Responsabile Dipartimento Conserve di Carne, SSICA (IT)

15:15 - 16:00 **Carni avicole: punti di forza e criticità.** Prof. Massimiliano PETRACCI, Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari, UniBo (IT)

16:00 - 17:00 **Aperitivo in agrumeto (135)**

Moderatore: Giulia Rabozzi - ASSICA

*Intervento con traduzione simultanea in lingua italiana.