



WEBINAR

Farm to Table

Good practices for sustainable food services.

16 Giugno 2021

ZOOM

dalle 09.00 alle 17.00

1921
100 ANNI
2021



UNIVERSITÀ
CATTOLICA
del SACRO CUORE



REGIONE EMILIA-ROMAGNA
SCUOLA DI STUDI
SUPERIORI IN
ALIMENTI E NUTRIZIONE

PROGRAMMA

ORE 9.00 - APERTURA E SALUTI

Marco Trevisan

*Preside della Facoltà di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali
Università Cattolica del Sacro Cuore*

Daniele Del Rio

*Presidente della Scuola di Studi Superiori in Alimenti e Nutrizione
Università di Parma*

MODERATORI

Lucrezia Lamastra

*Professore di Chimica Agraria
Università Cattolica del Sacro Cuore*

Margherita Dall'Asta

*Ricercatrice di Scienze Dietetiche Applicate
Università Cattolica del Sacro Cuore*

9.10 - 9.30

**L'AGRICOLTURA PER L'AMBIENTE:
LA SOSTENIBILITÀ NELLE PRODUZIONI VEGETALI**

Marco Acutis

*Professore di Agronomia
Università degli Studi di Milano*

9.30 - 9.50

**ALLEVAMENTO ANIMALE E SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE:
ERESIA O REALTÀ?**

Gianni Matteo Crovetto

*Professore di Nutrizione e Alimentazione Animale
Università degli Studi di Milano*

9.50 - 10.10

**INTEGRARE NUTRIZIONE E SOSTENIBILITÀ VERSO UN CONSUMO
ALIMENTARE PIÙ SALUTARE PER L'UOMO E PER IL PIANETA**

Marta Bianchi

*Ricercatrice
Research Institutes of Sweden (RI.SE)*

10.10 - 10.30

**SOSTENIBILITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE DEI PROCESSI
INDUSTRIALI DI TRASFORMAZIONE E CONFEZIONAMENTO DEGLI ALIMENTI**

Giorgia Spigno

*Professore di Tecnologie Alimentari
Università Cattolica del Sacro Cuore*

10.30 - 10.50

**CERTIFICAZIONI AMBIENTALI DEI PRODOTTI AGRO-ALIMENTARI:
PERCHÉ? QUALI? COME?**

Sara Corrado

*Ricercatrice
Agenzia nazionale per le nuove tecnologie,
l'energia e lo sviluppo economico sostenibile (ENEA)*

10.50 - 11.20

BREAK

11.20 - 11.40

LESS IS MORE: LO SPRECO ALIMENTARE COME, QUANTO E PERCHÉ?

Luca Falasconi

*Professore di Politica Agraria
Università degli Studi di Bologna*

11.40 - 12.00

DALLO SPRECO DI CIBO A NUOVI PRODOTTI

Marco Trevisan

*Professore di Chimica Agraria
Università Cattolica del Sacro Cuore*

12.00 - 12.20

STRATEGIE DI SOSTENIBILITÀ E SPRECHI ALIMENTARI

Roberto Zoboli

*Professore di Politica Economica
Università Cattolica del Sacro Cuore*

12.20 - 13.00

DISCUSSIONE

13.00 - 14.30

PAUSA PRANZO INTERATTIVA

14.30 - 17.00

SESSIONI PARALLELE

SOSTENIBILITÀ E SPRECO NELLA RISTORAZIONE

COORDINA

Luca Falasconi

*Professore di Politica Agraria
Università degli Studi di Bologna*

INTERVENGONO

Ettore Capri

*Professore di Chimica Agraria
Università Cattolica del Sacro Cuore
Referente scientifico del progetto "RS360"*

Miriam Bisagni

*Sociologa
Presidente dell'associazione "Piacecibosano APS"*

Lisa Casali

*Scienziata ambientale, blogger e scrittrice
esperta di alimentazione e cucina sostenibile*

SOSTENIBILITÀ, PRODUZIONE E CERTIFICAZIONE

COORDINA

Sara Corrado

*Ricercatrice presso l'Agenzia Nazionale per le
nuove tecnologie, l'energia e lo sviluppo
economico sostenibile (ENEA)*

INTERVENGONO

Fiamma Valentino

*Ministero della Transizione Ecologica
AT, Sogesid*

Ivo Basile

*Direttore della Comunicazione
Azienda Conte Tasca d'Almerita*

Dario Caro

*Ricercatore presso Department of
Environmental Science, Aarhus University*

SOSTENIBILITÀ E ALIMENTAZIONE

COORDINA

Francesca Scazzina

*Professore di Nutrizione Umana
Università di Parma*

INTERVENGONO

Edoardo Fornari

*Professore di Marketing
Università Cattolica del Sacro Cuore*

Gloria Luzzani

*Ricercatrice presso Center for Corporate Responsibility
and Sustainability, University of Zurich*

Monica Maj

*Dietista libero professionista
Presidente cda ordine TRMS e PSTRP di Piacenza*

Segreteria organizzativa

Lucrezia Lamastra, Margherita Dall'Asta, Marco Trevisan

Evento organizzato in collaborazione con MV Congressi S.p.A. - per info: giorgia@mvcongressi.it

