

Confagricoltura



Martedì 7 maggio

11:00 - 12:00 Il futuro attende. L'agricoltura e la dieta mediterranea

12:30 - 13:30 Presentazione Mediterranea. Con Massimiliano Giansanti, Paolo Barilla, Francesco Lollobrigida e Adolfo Urso

13:30 - 14:30 Vesuviotti al pesto di odori dell'orto. Show cooking a cura di @cucinoperamore - Fiorella Breglia

15:00 - 15:30 Presentazione progetto "Le Grandi Chef per Confagricoltura Donna"

16:45 - 17:45 Sistemi collaborativi per la valorizzazione della catena di fornitura dei prodotti agricoli.

Gli strumenti del credito a beneficio dei giovani imprenditori e della filiera agroalimentare.

Confagricoltura



Mercoledì 8 maggio

11:00 - 12:00 Le prospettive del Biologico

12:00 - 13:00 Hubfarm per la digitalizzazione e la sostenibilità delle filiere agroalimentari

14:30 - 15:30 Presentazione della Food Valley Bike: l'Ingorda, pedalata assistita dal buon cibo

16:00 - 17:00 Banco Alimentare: gestione delle eccedenze agroalimentari per fini sociali

Confagricoltura

Giovedì 9 maggio



10:30 - 11:30 Strumenti moderni per una filiera agroalimentare sostenibile. PAD 1 SALA PLENARIA

10:30 - 11:00 Trota e Salmerino Alpino: produzione, caratteristiche nutrizionali e mercati.

11:00 - 12:00 Sviluppo e innovazione nelle policy europee dell'Agrifood: presentazione dei progetti ECOREADY, FIELDS/I- Restart, FoodPaths, TRADE, QuantiFarm e TRUSTyFOOD

12:00 - 13:00 La riforma delle IG - Quali vantaggi concreti per le denominazioni e indicazioni protette

13:00 - 14:00 Agriturismo: un percorso tra le eccellenze enogastronomiche

14:30 - 15:30 Presentazione dei Bio Distretti dell'Emilia Romagna

15:45 - 16:30 Migliorare la biodiversità nell'azienda agricola

16:30 - 17:30 Agronetwork: dieta mediterranea e alimentazione funzionale. A tu per tu con Sara Farnetti

Confagricoltura



Venerdì 10 maggio

10:30 - 11:30 Confagricoltura, Progetto manager d'area per la valorizzazione aree interne e borghi rurali a cura della Federazione Imprese Agricole Familiari e Università la Sapienza di Roma.

13:00 - 14:00 Brindisi e Aperitivo a base di agrumi IGP