

TITOLO: MIA - Made in Italy Agroalimentare 2020. L'economia del gusto nel Triveneto, tra Food Index e cultura del territorio

DATA: 25 settembre 2020

SEDE CONGRESSUALE: Diretta streaming (Formazione a distanza)

ORARIO GIORNATA: 10:00 – 14.00

In collaborazione con: **Odcec di Treviso**

Totale ore previste: 4 ore previste

ORE 10:00 - CODICE MATERIA PROPOSTO: FPC C.6.3

Fernanda Roggero - Giornalista di Food 24

Benvenuto ai partecipanti

ORE 10:05 – CODICE MATERIA PROPOSTO: FPC C.6.3

Massimo Montanari - Professore di Storia Medioevale presso la Scuola di Lettere e Beni Culturali dell'Università di Bologna

Il cibo come cultura

Un piatto di spaghetti al pomodoro non è solo un cibo, ma è il simbolo dell'identità culturale di un paese. È l'unione tra la tecnologia produttiva di un alimento nata nella Sicilia Araba, unita a un prodotto americano importato in Europa dai conquistatori spagnoli. Il cibo è cultura quando si produce, si crea, si prepara, si trasforma, si consuma e quando si sceglie. Quando si produce, perché l'uomo ambisce a creare il proprio cibo; il cibo è cultura quando si prepara, perché – una volta acquisiti i prodotti base della sua alimentazione – l'uomo li trasforma mediante la sua tecnologia; il cibo è cultura quando si consuma, perché l'uomo lo sceglie con criteri legati sia alla dimensione nutrizionale, sia a valori "simbolici": l'uomo è l'unico animale in natura che non consuma il cibo come gli si presenta davanti in natura, ma – al contrario – lo modifica, lo trasforma a seconda delle sue esigenze, delle sue preferenze, della sua identità.

ORE 10:25 - CODICE MATERIA PROPOSTO: FPC C.6.3

Christine Mauracher – Docente del Master Cultura Cibo e Vino Università Cà Foscari di Venezia

Il settore Food tra trasformazioni strutturali e nuovi trend

Quali sono le trasformazioni strutturali che hanno interessato il comparto Food negli ultimi anni? Quale impatto ha avuto il cambiamento dei comportamenti di consumo a livello domestico e internazionale? Quali sono le dinamiche di filiera e le conseguenti trasformazioni dei mercati e i nuovi confini settoriali.

Ci sono nuovi trend che reclamano una trasformazione delle strategie di impresa? Cosa lascerà il Covid-19 nel settore del Food?

ORE 10:45 - CODICE MATERIA PROPOSTO: FPC C.6.3

Giacomo Bedetti

Case History: il Crowdfunding di Orapesce

ORE 10:55 - CODICE MATERIA PROPOSTO: FPC C.6.3

Vladi Finotto – Direttore del Master Cultura Cibo e Vino Università Cà Foscari di Venezia

Innovazione e digitale nel business agroalimentare

L'innovazione nei modelli di business dell'agroalimentare, con un focus sulle principali direttrici di trasformazione strategica. La digitalizzazione, sia come diffusione (o mancata) delle tecnologie del digitale

nei processi produttivi e lungo la filiera, sia come strumento per integrare imprese e mercato (marketing, promozione e comunicazione).

ORE 11:15 - CODICE MATERIA PROPOSTO: FPC C.6.3

Andrea Carturan – Fondatore di Foodracers

Case History: Foodracers, la piattaforma di Food delivery

Foodracers la startup di food delivery 100% italiana, attiva in 42 città, ha portato con successo il servizio in provincia lanciando la sfida ai colossi internazionali Ordinare direttamente a casa o in ufficio i piatti dei propri ristoranti preferiti: si può. Grazie a Foodracers, la piattaforma online di food delivery 100% italiana, nata a Treviso nel 2016 e attiva in 42 città con oltre 420.000 ordini consegnati.

ORE 11:30 - CODICE MATERIA PROPOSTO: FPC C.6.3

Mario Volpe - Professore associato di Economia e Politica Economica Internazionale Università Ca' Foscari di Venezia.

L'Indice Sintetico di Performance - ISP delle aziende Trivenete nel Food&Beverage

La presentazione dell'analisi con le aziende dell'AgriFood più performanti - di Veneto, Trentino Alto Adige e Friuli Venezia Giulia - secondo Indice Sintetico di Performance (I.S.P.), che rappresenta una misura sintetica delle performance delle imprese ed è finalizzato ad individuare le società di capitali con le migliori condizioni patrimoniali, finanziarie e reddituali nell'arco degli ultimi 5 esercizi. Un progetto promosso dall'ODCEC di Treviso con il coordinamento della consigliera Camilla Menini, in collaborazione con il Dipartimento di Economia dell'Università Ca' Foscari di Venezia.

ORE 11:50 - CODICE MATERIA PROPOSTO: FPC C.6.3

Moreno Mancin – Professore dipartimento di Management Università Cà Foscari di Venezia

Le aziende dell'agrifood: l'interpretazione dei dati contabili in una prospettiva economico-aziendalistica

ORE 12:10 - CODICE MATERIA PROPOSTO: FPC C.6.3

Mauro Rosati – Direttore generale Qualivita e Origin

Siamo quello che produciamo: l'importanza della qualità nell'agroalimentare italiano tra DOP e IGP

il settore dei prodotti a Indicazione Geografica è patrimonio culturale dell'Italia, infatti le produzioni agroalimentari e vitivinicole hanno un ruolo non solo nello sviluppo economico ma anche culturale del nostro Paese. Alla base di questa penetrazione enogastronomica e culturale nel mondo ci sono le procedure di food labelling europee e nazionali: DOP, IGP. Si tratta di 860 prodotti DOP IGP italiani con un valore cresciuto del +70% in dieci anni (oggi superiore a 15 miliardi di euro alla produzione), e un export che grazie al +145% in un decennio, con 8,8 miliardi di euro, rappresenta oggi il 21% del totale delle esportazioni agroalimentari italiane.

ORE 12:30 - CODICE MATERIA PROPOSTO: FPC C.6.3

Sara Roversi – Founder of the Future Food Network, Future Food Institute

Le innovazioni che ci permetteranno di produrre cibo in maniera sostenibile

ORE 12:50 - CODICE MATERIA PROPOSTO: FPC C.6.3

Si confrontano il padrone di casa Silvio Jermann, Elda Felluga presidente del Movimento Turismo del Vino Friuli Venezia Giulia e Walter Filipputi presidente del Consorzio Friuli Venezia Giulia "Via dei Sapori".

Il territorio, motore dello sviluppo agroalimentare?

Quanto conta il territorio per il successo delle produzioni agroalimentari? E quanto l'agroalimentare diventa elemento di attrattività per l'economia turistica del territorio?

ORE 14:00

Brindisi