

## ITALIAN FOOD DESIGN

Ridisegnare il cibo italiano in  
un'ottica di sostenibilità

Lunedì 13 dicembre 2021, ore 9.30

PRIMA EDIZIONE - EVENTO PHYGITAL  
CREA - ALIMENTI E NUTRIZIONE - VIA ARDEATINA, 546 - ROMA

Il Green Deal e la strategia Farm to Fork invitano al nuovo paradigma delle produzioni, quello della sostenibilità globale per un uso più efficiente delle risorse, il ripristino della biodiversità, la riduzione delle emissioni di gas serra, per una nuova crescita economica armonica e per la salute del nostro Pianeta.

Ma come affronteranno le piccole e medie imprese dell'agroalimentare Italiano questa nuova sfida? E quale ruolo potranno avere le Istituzioni per sostenerle?

L'Italian Food Design, quest'anno alla sua prima edizione, racconterà una nuova visione del cibo, i progetti in corso e quelli da realizzare per sostenere e migliorare il valore del nostro Made In Italy, già riconosciuto in tutto il mondo come patrimonio culturale alimentare.

Per partecipare in presenza inviare una mail a  
[francesco.martiri@crea.gov.it](mailto:francesco.martiri@crea.gov.it)

L'accesso è consentito solo con Green Pass.  
Il numero dei posti è limitato per la normativa sul  
Covid-19

L'evento sarà trasmesso, in diretta streaming, sui  
canali social del CREA [Facebook](#) e [Youtube](#) e sui  
canali social di Rural Hack

Con il patrocinio del



## Programma

### Prima Parte: alla scoperta dell'Italian Food Design

- 9.30 Apertura**  
*Elisabetta Lupotto, Direttrice CREA Alimenti e Nutrizione*
- 9.45 Sustainable Food Design: percorsi di sostenibilità verso la transizione ecologica**  
*Stefania Ruggeri, Ricercatrice CREA Alimenti e Nutrizione*
- 10.15 Il progetto Food Innovation Hub**  
*Carlo Hausmann, Agro Camera*
- 10.45 Accompagnare il cambiamento creando alleanze**  
*Alex Giordano, Università degli Studi di Napoli Federico II, Societing4.0 - Rural Hack*
- 11.15 Il Santa Chiara Lab per l'agrifood innovativo e sostenibile**  
*Fiorino Pietro Iantorno, Centro Santa Chiara Lab, Università di Siena*



### Seconda Parte: l'Italian Food Design nello scenario globale, tra presente e futuro

- 11.45 Farm to fork e transizione ecologica, nuovi modelli per l'agroalimentare**  
*Alessandra Pesce, Dirigente CREA Politiche e Bioeconomia*
- 12.15 I giovani produttori italiani tra sostenibilità e competitività**  
*I Giovani delle più importanti associazioni agricole italiane si confrontano sul food design e su cosa serve all'agricoltura italiana di oggi, ma soprattutto di domani, per vincere, al tempo stesso, la sfida della transizione ecologica e quella dei mercati.*
- *Veronica Barbatì, Delegato Nazionale Giovani Impresa Coldiretti*
  - *Francesco Mastrandrea, Presidente Anga*
  - *Stefano Francia, Presidente Agia Cia*
  - *Federica Agati, Responsabile Coordinamento Giovani Agricoltori Copagri*
- 13.15 Considerazioni finali**  
*Elisabetta Lupotto, Carlo Hausmann, Alessandra Pesce, Stefania Ruggeri*

**Moderano:** *Cristina Giannetti, capo ufficio stampa CREA e Massimiliano Borgia, giornalista e Direttore Festival Giornalismo Alimentare*

**Comitato scientifico:** Tiziana Amoriello, Irene Baiamonte, Cristina Giannetti, Alex Giordano, Nicoletta Nardo, Valentina Narducci, Mena Ritota, Stefania Ruggeri, Valeria Turfani.

**Segreteria tecnico-organizzativa:** Roberto Albanese, Francesco Ambrosini, Pasquale Buonocore, Micaela Conterio, Francesco Martiri.