

RELATORI

M. BORGIA, Festival del Giornalismo Alimentare

F. MAIETTA, Censis

M. MONTANARI, Università degli Studi di
Bologna

C. PERI, Università degli Studi di Milano

L. SCORDAMAGLIA, Cluster Agri Food



ACCADEMIA DEI GEORGOFILII

Seminario su

***IMPATTO E PERCEZIONE DELLE
TECNOLOGIE ALIMENTARI***

***Un patrimonio economico, culturale,
professionale, storico e sociale da valorizzare***

Martedì, 22 gennaio 2019

Firenze
Logge Uffizi Corti

ACCADEMIA DEI GEORGOFILII

Logge Uffizi Corti - 50122 FIRENZE

Tel. 055213360 / 055212114 - Fax 0552302754

e-mail: accademia@georgofili.it / www.georgofili.it

La partecipazione è riservata a coloro che si saranno registrati
entro venerdì 18 gennaio 2019 a adesioni@georgofili.it
Le iscrizioni saranno accolte compatibilmente
con la capienza della sala

PROGRAMMA

Ore 14.00 – Registrazione dei partecipanti

Ore 14.30 – Apertura dei lavori

Saluti:

Massimo Vincenzini, *Presidente Accademia dei Georgofili*

Carla Brienza, *Presidente Consiglio dell'Ordine Nazionale dei Tecnologi Alimentari*

Moderatore:

Massimiliano Borgia

Relazioni:

Claudio Peri

Il futuro della tecnologia alimentare nella relazione tra produttori e consumatori; tracciabilità e trasparenza per restaurare fiducia nelle transazioni di filiera e nel consumatore. L'aiuto attraverso un modello chain and frame che utilizza nuove tecnologie, sistemi di controllo e gestione, formazione educazione, ricerca e applicazione, sia per i paesi sviluppati che per quelli emergenti.

Massimo Montanari

Una visione sulla tecnologia alimentare dalla prospettiva storico-culturale. Il settore della trasformazione alimentare, sia esso familiare che artigianale e industriale, sia locale che globale, necessita di essere meglio conosciuto nella sua dimensione storica, anche ai fini della trasmissione culturale. Le testimonianze inerenti alle tecniche di produzione alimentare sono disseminate ovunque e possono essere valorizzate in modo specifico.

Francesco Maietta

Alcune proposte destinate all'attrattività socioculturale della tecnologia alimentare e del Tecnologo Alimentare, attraverso iniziative trasversali che riguardano dimensioni vitali per i cittadini: dalla qualità alla sicurezza, alla sostenibilità e salubrità degli alimenti. Progetto finalizzato all'incremento della reputazione sociale della tecnologia alimentare e del Tecnologo Alimentare.

Luigi Scordamaglia

Il principale settore manifatturiero europeo e l'importanza degli alimenti italiani nel mondo delineati in una organizzazione che rappresenta tutti i settori e comparti dell'alimentare. La cabina di regia operativa, per la ricerca e l'innovazione del CL.A.N., promuove una crescita sostenibile e collaborativa che comprende imprese, centri di ricerca e territori attivi nel settore dell'agroalimentare.

Ore 17.00 – Discussione

Ore 17.30 – Sottoscrizione del Protocollo di Intesa tra il Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari e l'Accademia dei Georgofili, per una collaborazione che li vedrà operare insieme nel sistema alimentare.

Ore 18.00 – Chiusura dei lavori