

GIOVEDÌ 22 SETTEMBRE
Dalle ore 14.30 alle 17.00

food TORINO **22-26**
MOOD SETTEMBRE
2016

Talk
MOOD

Cibo e Innovazione

Nuove frontiere per l'innovazione di Prodotto e di Processo

Moderata: Lorenzo Bairati (UniSG)

Sostenibilità ambientale ed economico-aziendale: analisi di nuovi modelli di business della filiera agroalimentare

Nel settore agroalimentare si è assistito recentemente a un'evoluzione del comportamento strategico delle imprese italiane, che hanno modificato l'approccio evolutivo della prima era, basato sulla dimensione, per concentrarsi maggiormente su fattori qualitativi, di differenziazione - attraverso il recupero di elementi della ricca tradizione agroalimentare - e di integrazione all'interno del comparto o con attori di comparti attigui. Tale approccio concilia sviluppo e sostenibilità, tenendo conto della fragilità ecologica e della complessità sociale in cui sono inserite le imprese del settore, passando attraverso la ripresa di principi economico-aziendali e focalizzando nuovamente il ruolo dell'azienda all'interno delle comunità in cui opera.

Interviene: prof. Valter Cantino (Unito, Dip. di Management), ricercatore Damiano Cortese (Unito, Dip. di Management)

Innovation Design for Food

Il progetto attraverso il caso studio su Torino illustra alcune metodiche e gli strumenti (per esempio crowdmapping, big-data e infoviz,) utili ai processi di innovation design del settore food in ottica di sostenibilità ambientale, economica e sociale.

Interviene: prof. Paolo Tamborrini (DAD, Design Polito)

Progetto a cura di Innovation Design Lab, Design Politecnico di Torino

Intervengono: Valter Cantino e Damiano Cortese, Paolo Tamborrini, Lidia Casciano, Giuseppe Zeppa, Luisa Torri, Luca Simone Cocolin, Amedeo Reyneri

La tutela brevettuale nel settore alimentare

Esempi pratici di brevettazione, statistiche e strategie di protezione.

Interviene: dott.ssa Lidia Casciano, Italian and European Patent Attorney, Studio TORTA

Innovazione di prodotto e processo nel comparto agroalimentare: gli alimenti funzionali

Gli alimenti funzionali, che nascono in Giappone negli anni '80, sono un'innovativa categoria di alimenti sviluppati specificamente per migliorare la salute umana e ridurre il rischio di malattie durante il corso della vita. La necessità crescente di un perfezionamento nutrizionale, nonché le tendenze demografiche ed i cambiamenti socio-economici hanno determinato la richiesta da parte dei consumatori di alimenti dotati di maggiori proprietà benefiche e quindi alimenti sia funzionali che variamente funzionalizzati. La ricerca e l'industria stanno rispondendo a questa richiesta sia con la valorizzazione di alimenti già intrinsecamente funzionali sia sviluppando nuovi alimenti nei quali la funzionalizzazione sia il risultato di una accurata integrazione compositiva.

Interviene: prof. Giuseppe Zeppa (Unito, DISAFA)

Il ruolo dell'analisi sensoriale nelle innovazioni di prodotto e di processo

I test di analisi sensoriale consentono di studiare la qualità di un prodotto alimentare o di una preparazione gastronomica. Attraverso l'applicazione di metodi sensoriali 'discriminanti' e 'descrittivi' è possibile, ad esempio, comprendere se esistano differenze significative tra prodotti simili, di quale intensità sia la differenza e a quali attributi sensoriali sia riconducibile. Si possono quindi ottenere informazioni che rappresentano un valido supporto nello sviluppo di nuovi alimenti e nelle strategie di marketing.

Interviene: ricercatrice Luisa Torri (UniSG)

Alimenti e salute umana: il ruolo del microbiota umano

L'uomo rappresenta un super-organismo, in cui si possono definire delle nicchie ecologiche in cui le cellule umane sono in intimo contatto con microrganismi. Esempi di tali simbiosi sono il cavo orale ed i tratti gastro-intestinale e vaginale. In questi ambienti i microrganismi svolgono delle funzioni fondamentali, quali la protezione da infezioni e la stimolazione immunitaria. Infine non si deve dimenticare che la dieta ha un'influenza notevole sulla modulazione del microbioma umano andando a favorire vie metaboliche di tipo microbico che possono avere un impatto notevole sulla natura.

Interviene: prof. Luca Simone Cocolin (Unito, DISAFA)

Dalla Commodity alla Specialty: un'opportunità per il territorio

- il mercato delle commodities agricole (grano, mais, orzo, riso, soia, girasole, barbabietola....) è dominato da pochi grandi produttori di rilevanza globale
- il sistema alimentare Italiano è fortemente e sempre più dipendente da queste importazioni
- gran parte dell'agricoltura della UE e in questa ambito quella italiana non è competitiva nei confronti dei grandi produttori di commodities
- i grandi produttori globali di commodities non sono però in grado di fornire produzioni mirate alle nuove domande dei consumatori e dell'industria alimentare europea
- c'è quindi una grande opportunità per orientare le commodities e trasformarle in specialità (specialties) nel quadro di un sistema alimentare guidato dalla domanda dei consumatori, la così detta "Consumer driven demand"
- questa conversione è necessaria per valorizzare le produzioni e non vedere ridurre ulteriormente il ruolo dell'agricoltura con riflessi negativi sul sistema economico, sociale e non ultimo, sul paesaggio.

Interviene: prof. Amedeo Reyneri (Unito DISAFA)

VENERDÌ 23 SETTEMBRE
Dalle ore 10.30 alle 13.00



Cibo e Innovazione

La catena del valore del packaging alimentare

Promosso da: Comieco, Ricrea, Rilegno

Modera: Luca De Nardo (giornalista, editore di Com.Pack)

Buoni packaging da recuperare e riciclare

Tavola rotonda con interventi di Comieco (Eliana Farotto), Ricrea (Rocccandrea Iascone), Rilegno (Monica Martinengo)

Cibo & Salute: informazioni sui packaging

Le informazioni presenti sui packaging ci aiutano a capire se un cibo ci fa bene o meno? Considerazioni sulla salute dell'uomo in relazione a ciò che mangia e ne promuove una lettura critica. Per la conferenza si prevede di presentare una serie di prodotti ritenuti d'interesse.

Interviene: prof. Andrea Pezzana (Unito / UniSG)

Tecnologie per la tracciabilità degli alimenti

Analisi delle nuove tecnologie disponibili e dei problemi ancora aperti in tema di tracciabilità (valutazione delle prestazioni dei sistemi di tracciabilità, gestione puntuale dei richiami di prodotto, tracciabilità dei prodotti sfusi ecc.), così come l'utilizzo degli strumenti della tracciabilità per l'attivazione di nuove funzionalità aggiuntive quali il supporto all'anticontraffazione e alla comunicazione.

Interviene: prof. Paolo Gay (Unito, DISAFA)

Intervengono: Andrea Pezzana, Paolo Gay, Franco Fassio, Marco Sachet, Laura Bersani e Luca Medini Claudia De Giorgi e Marco Bozzola, Chiara Remondino, Rocccandrea Iascone, Monica Martinengo

Systemic Food Design: contenuto e contenitore per una qualità di sistema

Ricerca per la definizione di una qualità di sistema che dia valore paritario tanto al contenuto quanto al contenitore. Presentazione della nuova edizione del sito <http://www.systemicfooddesign.it/>

Interviene: ricercatore Franco Fassio (UniSG)

Progetto a cura del Systemic Food Design Lab. Laboratorio di progettazione sistemica. UniSG in collaborazione con Comieco, Ricrea, Rilegno

Packaging contro lo spreco di alimenti: esempi virtuosi

Il packaging allunga la vita degli alimenti contrastando la loro deperibilità. Così facendo, aumenta la probabilità che gli alimenti siano fruiti e quindi non vadano persi. Questo compito del packaging è sempre in sviluppo e la tecnologia offre già nuove possibilità di progettazione.

Interviene: dott. Marco Sachet, (Direttore dell'Istituto Italiano Imballaggi)

Conservare le caratteristiche degli alimenti: quali interazioni tra shelf life e packaging

Durante la shelf life devono essere mantenute le caratteristiche sensoriali degli alimenti. Occorre pertanto scegliere correttamente l'imballaggio da adottare, valutando possibili interazioni tra materiali e prodotti alimentari.

Interviene: dott.ssa Laura Bersani (Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino) e dott. Luca Medini (LABCAM Laboratorio Chimico Merceologico Camera di Commercio Riviera di Liguria)

VENERDÌ 23 SETTEMBRE
Dalle ore 10.30 alle 13.00



Save-Bag: packaging per il recupero delle rimanenze alimentari

Racconto dell'esperienza didattica attiva da Cuki e Politecnico di Torino e svolta all'interno del laboratorio di Concept Design del Corso di Laurea in Design e Comunicazione Visiva. Oggetto dell'operazione è stato l'indagine e lo sviluppo di prodotti per il confezionamento e trasporto degli avanzi alimentari nei locali adibiti al consumo del pasto. Oltre 200 studenti universitari impegnati nello sviluppo di circa 50 proposte, una delle quali è stata realizzata e sarà distribuita a ristoranti e osterie del territorio. L'azione va quindi nella direzione di una maggior sensibilizzazione nei confronti degli sprechi di cibo, volendo proporre uno strumento agile perché ognuno possa fare la propria parte nel recupero e minimizzazione degli avanzi.

Interviene: prof.ssa Claudia De Giorgi, ricercatore Marco Bozzola (DAD, Design Politecnico)

Nudi o vestiti? Comunicare con il packaging

Il progetto "Nudi o Vestiti?" indaga il packaging come prodotto comunicativo e funzionale attraverso la lente della sostenibilità aziendale. Attraverso mostre, eventi e canali digitali "Nudi o Vestiti?" diffonde la cultura del packaging design e ne promuove una lettura critica. Per la conferenza si prevede di presentare una serie di prodotti ritenuti d'interesse.

Interviene: dott.ssa Chiara Remondino (DAD, Design Politecnico)

Il ROI della CSR nel mondo Food & Beverage

Il Pensiero sistemico nella CSR

Gregory Bateson usava questa metafora per spiegare cosa fosse il Pensiero Sistemico “è l’arte di vedere la foresta, là dove gli altri vedono solo un gran numero di alberi”. Parlare di Responsabilità Sociale di Impresa in termini sistemici significa quindi allenare il nostro sguardo a proiettarsi verso l’alto per vedere le connessioni che sono presenti fra i diversi sistemi che vivono il nostro pianeta. L’essere umano è un sistema all’interno di sistemi complessi, quali relazioni riusciamo a riconoscere tra i diversi sistemi? Qual è il comportamento sistemico alla base del senso di responsabilità umana?

Interviene: dott.ssa Barbara Beonio Brocchieri (CSR Manager, Granchi & Partners)

CSR Balanced Scorecard, il ROI e lo SROI nella CSR

La causa principale del fallimento di alcune iniziative di CSR è la definizione poco accurata gli obiettivi che l’organizzazione desidera raggiungere. Le CSR-Balanced Scorecard aiutano il CSR manager a definire gli obiettivi declinandoli in 4 prospettive: la prospettiva economico-finanziaria con il calcolo del ROI, la prospettiva degli stakeholder, quella dell’efficacia ed efficienza dei processi e quella dell’apprendimento e cambiamento. La seconda parte dell’intervento prevede l’analisi delle fasi del processo per calcolare il ROI e lo SROI delle iniziative di CSR, attraverso l’analisi di alcuni casi aziendali.

Interviene: dott. Guido Granchi (AD Granchi & Partners)

Intervengono: Barbara Beonio Brocchieri, Guido Granchi e Riccardo Taverna

Case history nel mondo Food & Beverage

Lo stakeholder engagement è un elemento imprescindibile della sostenibilità. Inserita in una rete di portatori di interessi, l’impresa massimizza la creazione del valore quando avvia una attività di dialogo con gli interlocutori per raccogliere le loro aspettative e le loro istanze e rispondere ad esse. Dialogo e coinvolgimento è la chiave attraverso la quale Carlsberg Italia ha storicamente fondato il proprio essere azienda riconoscendo nelle comunità e nella società un valore tangibile. E con lo stakeholder engagement ha trasformato un’intuizione in una innovazione che ha trasformato definitivamente il settore della birra alla spina. Nel corso dell’intervento si illustreranno alcune modalità di stakeholder engagement, la loro utilità e i campi d’applicazione dei risultati.

Interviene: dott. Riccardo Taverna (Aida Partners Ogilvy PR)

L'economia Circolare - Cuba

Moderano: Michele Curto, Elisabetta Pola

Introduzioni

- Alba Soto Piemontel Ambasciatrice di Cuba in Italia
- Andrea Olivero ViceMinistro Politiche Agricole (da confermare)
- Mario Cerutti Fondazione Giuseppe e Pericle Lavazza
- Vincenzo Ilotte Presidente Camera di Commercio di Torino
- Dino Bombardelli Presidente Comitato Imprenditoriale Cuba – Italia
- Mauro De Tommasi Direttore dell'ICE Avana

L'economia Circolare è una opportunità?

- Roberto Cavallo Presidente AICA (Associazione per la Comunicazione Ambientale e organizzatore Circonomia festival sull'economia circolare)
- Maurizio Mariani Presidente Risteco, autore del Libro The Eating City e membro del Club Of Bruges
- Monica Frassoni Presidente del gruppo dei Verdi Europei presso l'Europarlamento

Chi dall'Italia guarda a Cuba

Marco Morganti Amministratore Delegato Banca Prossima
Lucio Cavazzoni Presidente Alce Nero
Sabina Morosini Oxfam Italia
Davide Ponticelli Direttore Commerciale Casa Modena
Domenico De Coppi Ortaggi del Cadore
Domenico Ianiello o Maurizio Casatrìste CTS

E chi da Cuba risponde

Karen Jiménez ProCuba, agenzia per la promozione degli investimenti stranieri del governo cubano
Horacio Navas Presidente Banco Popular de Ahorro
Madelaine Cortes Barquilla VicePresidente Provincia di Santiago de Cuba
Ivonne Grass Delgado Presidente ITH, impresa commercializzatrice per il turismo
Orlando Hernandez Guillen Presidente Camera di Commercio di Cuba

VENERDÌ 23 SETTEMBRE
Dalle ore 11.00 alle 13.00



Conversazioni sostenibili l'etichetta energetica e la sua nuova attuazione

Moderata: Alberto Lupini, Direttore di Italia a Tavola

Conversazioni sostenibili. Efficienza energetica: un impegno comune

Dibattito sull'efficienza energetica nel fuori casa. Qualità verde e risparmio certificato: una garanzia per i professionisti della ristorazione e dell'ospitalità.

Intervengono: Massimo Presot, Resp. Marketing Electrolux Professional - Alberto Lupini, Direttore di Italia - Evaldo Porro, CECED, Technical coordinator for Professional Equipment green spirit - Davide Sabbadin, Resp. Efficienza Energetica Legambiente - Francesco Cecchetti, Resp. Mercato PIL Enel Energia - Michele Fino, Docente UNISG - Andrea Sarri, Presidente JRE Italia

SABATO 24 SETTEMBRE
Dalle ore 10.30 alle 13.00

Deloitte.

food TORINO **22-26**
MOOD SETTEMBRE
2016

Talk
MOOD

Cibo e Innovazione **Servizi per la gastronomia del futuro**

Promosso da: Deloitte (intervento di apertura a cura di Paolo Gibello, Socio Deloitte & Touche SpA, Presidente della Fondazione Deloitte)
Modera: Franco Fassio (UniSG)

Food Industry Monitor: osservatorio sulle performance delle aziende italiane del settore food & beverage

L'osservatorio ha l'obiettivo di realizzare una mappatura che metta in evidenza l'evoluzione della performance economiche e finanziarie di un campione rappresentativo delle imprese del settore su un orizzonte temporale sufficientemente ampio e di identificare i top performer di ciascun comparto del settore per analizzarne le caratteristiche distintive. I comparti analizzati: Acque minerali; Caffè; Conserve; Distillati; Dolciario e prodotti da forno; Farine; Food equipment: macchine ed attrezzature per la produzione di cibi e bevande; Packaging: produttori di imballaggi in bio plastica, plastica e alluminio; Prodotti lattiero-caseario; Olii; Pasta fresca e secca; Prodotti derivanti dalla lavorazione della carne; Vino: cooperative, produttori integrati e trader.

Interviene: prof. Carmine Garzia (UniSG)
Ricerca di UniSG con il supporto di BSI Europe SA

Le potenzialità dell'offerta enogastronomica per una destinazione turistica: il caso di Torino

Torino sta vivendo da alcuni anni un periodo di costante crescita dal punto di vista turistico. Considerata dal New York Times come una delle 52 mete mondiali da non perdere nel 2016, può contare su una serie di unicità che toccano vari ambiti, da quello artistico a quello architettonico fino ad arrivare a quello enogastronomico. Al fine di monitorare questo trend positivo, l'Osservatorio di Turismo Torino e Provincia concentra periodicamente la sua attività nel delineare l'identikit del turista, i cui dati permettono di adattare la strategia del board alle richieste del mercato turistico. In questo contesto "on the rise", l'enogastronomia si pone come prodotto turistico emergente e allo stesso tempo strategico, che potrebbe trasfor-

Intervengono: Carmine Garzia, Eugenio Signoroni, Marcella Gaspardone, Giuseppe Serrao, Monica Paolizzi e Chiara Cecchini, Sara Ceraolo, Giancarlo Rocchetti

marsi in motivo primario di vacanza.

Interviene: dott.ssa Marcella Gaspardone (Direttrice marketing per Turismo Torino e Provincia)

Slow Food Planet e le Guide Slow Food

Dopo aver dominato la scena per almeno 4 decenni, le guide gastronomiche hanno perso, almeno in parte la loro importanza. Nuove tecnologie, blog, siti specializzati e di prenotazione, social hanno eroso un mercato che oggi è decisamente più debole. All'interno di questo panorama, però, il viaggiatore continua ad avere bisogno di un punto di riferimento sicuro, del quale potersi fidare. Per questo le guide si devono reinventare aggiungendo nuove funzioni, introducendo modi nuovi di veicolare le informazioni e di fare business. Slow Food Planet e la versione mobile di Osterie d'Italia sono due esempi di successo di come ripensare una guida. Ne analizzeremo punti di forza e opportunità generate da questi strumenti per i locali e per i territori dove questi sono ospitati.

Interviene: dott. Eugenio Signoroni (responsabile Slow Food Planet, curatore della Guida alle Osterie d'Italia – Slow Food Editore)

SABATO 24 SETTEMBRE
Dalle ore 10.30 alle 13.00

Deloitte.

food TORINO **22-26**
MOOD SETTEMBRE
2016

Talk
MOOD

Business angel alla ricerca delle eccellenze del Made in Italy

Le eccellenze agroalimentari italiane sono molto apprezzate non solo sul territorio nazionale, ma soprattutto su quello estero. Spesso però mancano i capitali: per espandere la propria rete commerciale, per avviare attività di ricerca e sviluppo del prodotto, o migliorare le azioni di marketing e comunicazione. E' qui che entrano in gioco i business angel: imprenditori, manager e professionisti che acquisiscono quote di aziende attingendo al proprio patrimonio personale e apportando all'impresa non solo capitale, ma anche esperienza e network di relazioni.

Interviene: ing. Giancarlo Rocchietti (Presidente del Club degli Investitori)

Incubatori di Imprese Innovative

Gli incubatori come strumenti per la valorizzazione dei risultati della ricerca scientifica e motori per la nascita di imprese innovative.

La diffusione della cultura dell'imprenditorialità e dell'intraprendere nelle Università, l'esperienza del settore Food dell'Università degli Studi di Torino e l'ecosistema territoriale delle start up.

Interviene: dott. Giuseppe Serrao (responsabile Operativo 2i3T- Incubatore di Imprese dell'Università di Torino)

Innovazione Sociale nell'ambito food

SocialFare® I Centro per l'Innovazione Sociale, nato Torino nel 2013, si pone come catalizzatore di conoscenza e imprenditorialità sociale su scala nazionale e internazionale: sostiene idee che partono dal basso, co-sviluppando soluzioni innovative alle più pressanti sfide sociali per generare nuovi modelli economici di sostenibilità e cambiamento positivo che aumenti il benessere della comunità. SocialFare® ha ideato e gestisce – da marzo 2015 - il primo programma di accelerazione per start-up a impatto sociale, che attua un approccio innovativo di social innovation e convergence innovation. L'obiettivo è accompagnare nuove e migliori soluzioni per affrontare le sfide sociali contemporanee identificate anche a livello europeo, creando valore non solo per gli investitori, ma anche per gli utenti, i beneficiari e per l'intera società. Tra le imprese accelerate ci sono FeatApp, start-up

che premia l'attività fisica con cibo sano, favorendo il benessere fisico, psicologico e sociale, e Planet The Smart City un progetto concepito da professionisti, esperti in urbanizzazione e 'smart utilities' che opera all'insegna dell'evoluzione del concetto di Smart City.

Interviene: dott.ssa Monica Paolizzi (Social Fare, Rinascimenti Sociali) dott.ssa Chiara Cecchini (FeatApp)

L'uovo di Colombo

Progetto di social design sul come valorizzare lo scarto alimentare e facilitare l'accesso al cibo nell'ambito delle case di accoglienza notturne per persone senza dimora della città di Torino.

Un'opportunità concreta per esplorare le potenzialità del design come attivatore di processi trasformativi ad impatto sociale. Il workshop si inserisce nell'ambito del progetto Alimenta (a cura del Dipartimento di Architettura e Design del Politecnico di Torino e del Dipartimento di Filosofia e Scienze dell'Educazione dell'Università degli Studi di Torino, con il sostegno di Fondazione Progetto Arca e Compagnia di San Paolo, in collaborazione con Comitato Promotore S-Nodi Gabriele Nigro, Servizio Adulti in Difficoltà del Comune di Torino e Cooperativa Animazione Valdocco).

Interviene: dott.ssa Sara Ceraolo (DAD, Design Polito)

Big Data analysis per la promozione del food sui social

Come trasformare in dati attendibili l'enorme quantità di materiale grezzo, messo a disposizione dai più recenti strumenti di comunicazione, è diventato un vantaggio competitivo determinante anche per le imprese del settore Food.

Interviene: Giuseppe Tipaldo (founder di Querys)

DOMENICA 25 SETTEMBRE
Dalle ore 14.30 alle 17.00



Cibo e Innovazione **Come e quale qualità comunicare?**

Promosso da: Coop (Marco Pedroni, Presidente Coop Italia, introduce il tema)

Modera: Silvio Barbero (UniSG)

I Granai della Memoria

Il progetto “Granai della Memoria” è un ambizioso percorso scientifico e didattico. Scopo del lavoro è quello di raccogliere e comunicare in video le memorie del mondo attraverso un complesso archivio multimediale. Le interviste raccolte nel corso di lunghe e approfondite ricerche, condotte in Italia e all'estero, riportano testimonianze di contadini, operai, artigiani, imprenditori, partigiani, ecc. Vedendo questi filmati ci si imbatte in memorie di realtà, di universi a cui molte volte è stata negata la parola. Memorie intese non solo come sguardo sul nostro passato, ma strumento per ri-pensare e ri-modellare il futuro.

Interviene: prof. Piercarlo Grimaldi (Rettore UniSG)
Ricerca del Laboratorio Granai della Memoria UniSG

L'Economia del Gusto: modelli pubblici di promozione in Italia

La ricerca ha lo scopo di analizzare quali siano gli strumenti di promozione adottati dalle Regioni Italiane per valorizzare l'insieme delle produzioni eno-gastronomiche di qualità che prende il nome di Economia del gusto.

Interviene: prof. Giovanni Peira (Unito, Management) e dott. Moreno Soster (Regione Piemonte)
Ricerca di Settore Programmazione e Valorizzazione del Sistema Agroalimentare della Regione Piemonte, Unito Dip. di Management

Intervengono: Piercarlo Grimaldi, Giovanni Peira, Cristiana Peano, Paola Rebufatti, Claudia De Giorgi e Beatrice Lerma, Filippo Barbera, Emanuela Truffo

Verso la sostenibilità: contabilità ambientale e sociale delle filiere alimentari

Un modello di sviluppo inclusivo e sostenibile dei territori non può essere raggiunto senza il contributo dei sistemi agricoli e alimentari. Al fine di individuare nuovi percorsi è necessario riprogettare questi sistemi con una visione in grado di integrare la redditività delle imprese, gli impatti ambientali e i valori sociali tenendo in conto i cambiamenti evolutivi del ruolo funzionale dell'agricoltura.

Oggi siamo di fronte a una crescente consapevolezza dell'impatto delle attività agricole oltre che delle nuove funzioni per l'agricoltura che collegano i temi della biodiversità, la gestione di risorse naturali e la promozione di alcuni aspetti sociali. Verrà presentato un quadro integrato di valutazione delle filiere frutticole che intende indirizzare verso un utilizzo più efficiente delle risorse endogene aiutando i processi decisionali che coinvolgono tutti i soggetti coinvolti nella catena di produzione ed approvvigionamento alimentare.

Interviene: prof.ssa Cristiana Peano (Unito, DISAFA)

DOMENICA 25 SETTEMBRE
Dalle ore 14.30 alle 17.00



La comunicazione della qualità attraverso l'etichettatura dei prodotti alimentari

L'etichetta è un utile strumento di comunicazione che permette di informare correttamente il consumatore sui prodotti che acquista. Le informazioni riportate, siano esse obbligatorie sia facoltative, i cosiddetti "claims", sono regolamentate da normative nazionali ed europee, che hanno l'obiettivo di garantire una corretta informazione. In questo senso si comprende il ruolo chiave svolto dall'etichetta nella comunicazione delle caratteristiche di un prodotto alimentare e nell'opera di persuasione, che ha come fine l'acquisto.

Interviene: dott.ssa Paola Rebuffatti (Laboratorio Chimico Camera di commercio Torino)

MATto_materiali per il design

MATto è un archivio di materiali innovativi (oltre 700), di diverse famiglie e provenienti da differenti settori merceologici, nato presso il Corso di Studi in Disegno Industriale del Politecnico di Torino. Attraverso il servizio MATto_materiali per il design MATto è a disposizione delle aziende manifatturiere, in particolare del territorio regionale, quale supporto all'innovazione di prodotto/processo.

Interviene: prof.ssa Claudia De Giorgi, dott.ssa Beatrice Lerma (DAD, Design Polito)

Le filiere agroalimentari alternative in Piemonte: una questione di qualità

La ricerca propone un'analisi delle filiere agroalimentari alternative sotto aspetti economici, sociologici, geografici e ambientali. per rapporto ad altri canali produttivo-distributivi, sia di tipo convenzionale sia di tipo ibrido. In particolare, si è analizzato il concetto di qualità e la sua articolazione da parte dei consumatori delle diverse filiere, una questione importante quando il prezzo non costituisce un indicatore univoco delle caratteristiche del prodotto, come nel caso dei beni alimentari: in questi casi la qualità emerge dall'interazione degli attori e vengono adottate specifiche idee di qualità, capaci di dare forma al mercato.

**Interviene: prof. Filippo Barbera (Unito, CPS)
Ricerca di Unito Dip. CPS (E.Dansero, F.Barbera), Economia e Statistica Cognetti De Martiis (A.Corsi), DISAFA (C.Peano)**

Proprietà industriale registrata e non quale leva di marketing e di business: profili giuridici della corretta comunicazione

Apparentemente proprietà industriale e qualità del prodotto alimentare sono due mondi che non si incontrano o, addirittura, si scontrano. In realtà, la proprietà industriale, sia essa registrata o non, rappresenta una leva di marketing e di sviluppo formidabile per le imprese del settore agroalimentare. A condizione che i diritti che il sistema legale di IP riconosce siano correttamente impiegati nella vita aziendale, a partire dalla comunicazione.

Interviene: avv. Emanuela Truffo (Studio Legale Jacobacci & Associati)

LUNEDÌ 26 SETTEMBRE
Dalle ore 14.00 alle 16.30

food TORINO **22-26**
MOOD SETTEMBRE
2016

Talk
MOOD

Cibo e Innovazione

Fare sistema: la nuova sfida del cibo

Promosso da: Barilla Center for Food & Nutrition

Modera: Luca Mercalli (meteorologo, divulgatore scientifico e climatologo)

Una visione Macro

Eating Planet: Prima di divorarci il Pianeta

Presentazione del libro Eating Planet pubblicato per la prima volta nel 2012 e che rappresenta le proposte del Barilla Center for Food & Nutrition per vincere la sfida della sostenibilità del sistema agroalimentare globale. Si tratta di uno scenario complesso, caratterizzato da tre paradossi – lo spreco di cibo, la coesistenza di malnutrizione e obesità, le distorsioni nell'uso delle risorse – a cui è urgente dare risposta.

https://www.barillacfn.com/it/divulgazione/eating_planet/

Interviene: dott. Paolo Barilla (Vicepresidente gruppo Barilla S.p.A. e Fondazione Barilla Center for Food & Nutrition)

Una visione Macro

Terra Madre: una rete per il cambiamento

Terra Madre riunisce tutti coloro che fanno parte della filiera alimentare e vogliono difendere l'agricoltura, la pesca e l'allevamento sostenibili, per preservare il gusto e la biodiversità del cibo. Terra Madre è un progetto concepito da Slow Food, frutto del suo percorso di crescita, e che oggi ha il suo fulcro nella convinzione che "mangiare è un atto agricolo e produrre è un atto gastronomico.

Interviene: Carlo Petrini (Presidente UniSG e Slow Food Internazionale)

Intervengono: Paolo Barilla, Carlo Petrini, Andrea Di Stefano, Vincenzo Ilotte e Egidio Dansero, Luigi Bistagnino e Silvia Barbero

Una visione Macro

Bioeconomia: nuova energia dai territori

Illustrazione del modello Novamont di bioeconomia basato sulle Regioni sostenibili, sulla rigenerazione territoriale e sull'uso efficiente delle risorse.

Dalla petrolchimica a processi produttivi che utilizzano materie prime vegetali, la chimica sta ridisegnando la propria identità. Biopolimeri, biocarburanti, biocombustibili, biolubrificanti: il prefisso "bio" dimostra che l'economia può, e deve, rapportarsi alla società e al territorio in cui colloca le proprie attività e da cui trae le risorse di cui ha bisogno, creando occupazione, profitti e innovazione, affermandosi dunque come bioeconomia.

Interviene: Andrea Di Stefano, Responsabile Comunicazione di Business e Progetti Speciali Novamont Spa

LUNEDÌ 26 SETTEMBRE
Dalle ore 14.00 alle 16.30

food TORINO **22-26**
MOOD SETTEMBRE
2016

Talk
MOOD

Una visione Micro Atlante del Cibo

L'Atlante è una metodologia di analisi, rappresentazione e comunicazione del sistema alimentare, articolato per fasi della filiera e alle diverse scale, in termini di: componenti del sistema (risorse, attori, flussi di materia ed energia, relazioni, politiche, progetti); dimensioni del cibo (salute, cultura, ambiente, economia, giustizia); ambiti e obiettivi di policy (sviluppo economico, giustizia sociale, sostenibilità ambientale, trasmissione di saperi). L'Atlante si propone di: produrre nuova conoscenza relativa al sistema alimentare metropolitano; aumentare la visibilità del sistema e delle sue dinamiche; supportare le pubbliche amministrazioni nella costruzione e attuazione di politiche alimentari e nella gestione ordinaria del sistema; incrementare la consapevolezza, la partecipazione e il coinvolgimento dei cittadini offrendo uno strumento di interazione anche sociale; attivare meccanismi di integrazione e cooperazione fra progetti, iniziative e attività legate al sistema del cibo.

Interviene: ing. Vincenzo Ilotte (Presidente della Camera di commercio di Torino) e prof. Egidio Dansero (CPS, Unito) - Ricerca di UniSG, Unito (CPS, Informatica, DISAFA, Economia e Statistica Cognetti De Martiis), Polito (DAD, DIST), in collaborazione con la Camera di commercio di Torino

Una visione Micro Le Potenzialità dei Territori

Il ruolo del cibo nello sviluppo territoriale in ottica di approccio sistemico.

Interviene: prof. Luigi Bistagnino, ricercatrice Silvia Barbero (DAD, Design Polito) Ricerca di Design Politecnico di Torino con la collaborazione di UniSG

Systemic Event Design – S.Ee.D. – 2016

Con 10 anni di ricerca per 6 edizioni e più di 300 iniziative sviluppate, la ricerca applicata a Terra Madre Salone del Gusto indaga 4 scenari progettuali: sostenibilità ambientale, innovazione sociale, accessibilità culturale, impatto economico. 3 università con più di 40 aziende e circa 1200 persone direttamente coinvolte, sviluppano per l'edizione 2016, 67 azioni con l'obiettivo di esaltare il rapporto che l'evento ha con il territorio e la comunità, tracciando un manifesto per una società civile attenta a ciò che mangia e alle scelte connesse in un'ottica di sistema, dove ogni attore ha un suo ruolo. Promuovendo uno sviluppo sostenibile, Terra Madre Salone del Gusto, rappresenta il punto d'incontro di culture che attraverso l'informazione ne condividono le responsabilità.

Interviene: Franco Fassio, Università degli Studi di Scienze Gastronomiche. Ricerca UniSG, Polito (DAD), Unito (Management, Omero)

LUNEDÌ 26 SETTEMBRE
Dalle ore 11.00 alle 13.00

food TORINO **22-26**
MOOD SETTEMBRE
2016

Talk
MOOD

Palm Oil: Let's clarify? **Olio di palma: facciamo chiarezza**

Moderata: Michele A. Fino (responsabile della ricerca presso UNISG)

Quali sono le caratteristiche chimiche, tecnologiche e nutrizionali dell'olio di palma? Cosa implica sotto il profilo produttivo e alimentare sostituirlo con altri grassi vegetali? Quanto costa produrre olio di palma e in particolare cosa significa produrre olio di palma sostenibile? Quale sarebbe l'impatto sull'ambiente e l'economia mondiale se tutta la richiesta attuale di grassi vegetali soddisfatta dall'olio di palma dovesse esserlo utilizzando altre specie coltivate?

Un convegno per fornire informazioni puntuali e verificate scientificamente, destinato ad un pubblico di studenti, comunicatori e cittadini che vogliono verificare lo stato dell'arte delle conoscenze rispetto a questo grasso di origine vegetale.

Intervengono: Maria Fiorenza Caboni, Dario Bressanini, Ferdinando Giannone, Carmine Garzia e Stefano Savi

Intervengono: Paolo Barilla, Carlo Petrini, Andrea Di Stefano, Vincenzo Ilotte e Egidio Dansero, Luigi Bistagnino e Silvia Barbero

LUNEDÌ 26 SETTEMBRE
Dalle ore 15.30 alle 17.30

food TORINO **22-26**
MOOD SETTEMBRE
2016

Talk
MOOD

Memorie di cibo: calendari festivi e produttivi

Come raccogliere, archiviare ed interpretare oggi le memorie del cibo? Durante il seminario antropologi italiani e stranieri ne discuteranno, confrontandosi a partire dalle proprie esperienze di ricerca: un originale scambio di riflessioni intorno al tema dei calendari festivi e produttivi connessi ai saperi gastronomici.

Intervengono: Piercarlo Grimaldi; Juha Pentikäinen; Hannu Kahakorpi; Ignazio Buttitta; Gianpaolo Fassino; Michele Fontefrancesco; Dario Leone; Davide Porporato.