

PROMUOVERE LE FILIERE AGROALIMENTARI IN ECOSISTEMI EQUI E SOSTENIBILI



Venerdì 14 GIUGNO
9:45–14:00



ICOOK taste&share
presso Centro Montefiore
Via Leopoldo Lucchi 285 Cesena



EVENTO GRATUITO, POSTI LIMITATI, ISCRIZIONE OBBLIGATORIA



ENTRO L'11 GIUGNO. PER ISCRIVERSI,
INQUADRARE IL QR CODE O ANDARE AL LINK

<https://tinyurl.com/4OIC-GourMed>



4° EVENTO DI OPEN INNOVATION COMMUNITY: PROMUOVERE LE FILIERE AGROALIMENTARI IN ECOSISTEMI EQUI E SOSTENIBILI

9.45 – 10:10: **Anagnostis Argiriou** (CERTH | Salonicco, GR) "Il progetto GourMed per la valorizzazione delle filiere agroalimentari nel Mediterraneo"

10.10 – 10:25: **Antonella Samoggia** (UNIBO | Bologna, IT): "Concettualizzazione e applicazioni di equità nella filiera agro-alimentare"

10.25 – 10:50: **Maria Teresa Rodriguez Estrada, Francesca Danesi, Lorenzo Nissen** (UNIBO | Bologna e Cesena, IT) "Valorizzazione di alimenti dell'area mediterranea attraverso i loro aspetti nutrizionali e funzionali"

10.50 – 11:05: **Laura Fiorani** (PROMETEO | Urbino, IT) "Aspetti della sostenibilità nella filiera del farro Prometeo"

11:05 – 11:15: **Q&A session**

11:15 – 11:45: Coffea & chatter

11.45 – 13:00: **TAVOLA ROTONDA**

coordinata da **Andrea Gianotti** (UNIBO | Cesena, IT) con:

- Molini Popolari Riuniti (Perugia | IT)
- Forno Brisa (Bologna | IT)
- Prometeo (Urbino | IT)
- Camilla (Bologna | IT)
- Fairtrade (Padova | IT)
- Eurocompany (Godo | IT)
- Conserve Italia (Bologna | IT)
- Orogel (Cesena | IT)

13.00 – 13:20: SHOWCOOKING con lo Chef **Roberto Dormicchi** (ristorante 'Triglia di bosco' | Piobbico, IT)

13.20 – 14:00: Lunch & chatter

ORGANIZZATO DA:



ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA

DIPARTIMENTO
DI SCIENZE E TECNOLOGIE
AGRO-ALIMENTARI



CON LA GENTILE PARTECIPAZIONE DI:

