



In occasione di Expo 2015, la Regione del Veneto ha avviato diverse attività, sia all'interno dell'esposizione Internazionale, sia nel territorio regionale legate alle produzioni enogastronomiche e al mondo agricolo. In questo ambito la Giunta Regionale vuole promuovere la qualità delle produzioni del territorio grazie alla cultura del "saper fare" che caratterizza da sempre il Veneto.

Questo evento è indirizzato a quelle imprese che operano nei settori dell'agroalimentare che vogliono innovare beneficiando del supporto del sistema della ricerca regionale. Ricercatori delle quattro Università del Veneto presenteranno i progetti e le tecnologie che stanno sviluppando all'interno dei loro atenei per creare sinergie con le aziende produttive interessate a sviluppare il loro know how e per assisterle nello sviluppo di prodotti e tecniche produttive nel settore agricolo e alimentare.

VENETO AGRIFOOD: TRADIZIONE ED INNOVAZIONE

La filiera dell'agroalimentare rappresenta un settore con grandi potenzialità, eccellenze e capacità di sviluppare azioni di ricerca ed innovazione che si devono conciliare con la tradizione di qualità dei noti prodotti alimentari veneti.

Le Università del Veneto presenteranno esempi di ricerca ed innovazione nella catena del valore dei prodotti agroalimentari.

La produzione, la lavorazione e la valorizzazione dei prodotti agrifood diventano territorio di sperimentazione e innovazione in linea con le strategie regionali di specializzazione intelligente:

• miglioramento e innovazione nei sistemi primari di produzio-

ne vegetale ed animale e nella lavorazione, trasformazione, conservazione dei prodotti da essi derivati

- sistemi di produzione adattivi, capaci di trasformare in risorsa eventuali modificazioni della situazione climatica globale e locale
- innovazione finalizzata non solo alla sicurezza ed all'ottimizzazione della lavorazione ma anche alla differenziazione della stessa attraverso opportune tecnologie abilitanti
- impianti di trasformazione basati su modelli bio-economici
- forme innovative di organizzazione del lavoro e manageriali che valorizzino l'intera catena di produzione
- salvaguardia e valorizzazione

dei prodotti e dei diversi marchi regionali, promozione in mercati sempre più remoti e vasti.

L'incontro si concluderà con una tavola rotonda finalizzata a riflettere su possibili modelli di trasferimento ed implementazione dell'innovazione nel settore agroalimentare.

Parteciperanno alla discussione esponenti dell'industria agroalimentare che hanno consolidato la propria presenza nei mercati nazionali ed internazionali attraverso il mantenimento della qualità della tradizione e l'implementazione di soluzioni innovative.

PROGRAMMA

03 SETTEMBRE 2015



Ore 14.00
Registrazione

Ore 14.30

Saluti e apertura dei lavori

Giuseppe Zaccaria - Magnifico Rettore dell'Università di Padova
Antonio Bonaldo - Direttore Sezione Ricerca e Innovazione Regione del Veneto
Introduzione - Giovanni Luigi Fontana e Luciano Gamberini

Ore 14.45

INNOVAZIONE NELL'AGRIFOOD TRA PRODUZIONE SICUREZZA E VALORIZZAZIONE Ricerca avanzata nel solco della tradizione in viticoltura ed enologia

Mario Pezzotti - Università degli Studi di Verona
Come la natura ci insegna a controllare la struttura del ghiaccio negli alimenti
Luigi Bubacco - Università degli Studi di Padova
Applicazione delle nanotecnologie nel settore alimentare
Fabio Vianello - Università degli Studi di Padova

Ore 16.00

Coffee break

Qualità dei servizi e soddisfazione del cliente nelle imprese vitivinicole del distretto del Prosecco

Isabella Procidano - Università degli Studi di Venezia Ca' Foscari
Paesaggi e architetture del vino: tradizione/innovazione
Viviana Ferrario e Massimo Rossetti - Università Iuav di Venezia

Ore 17.00

L'IMPORTANZA DI INNOVARE NEL SETTORE AGRIFOOD

Giovanni Taliana - Presidente della sezione alimentari di Confindustria Padova

Ore 17.15

TAVOLA ROTONDA

Innovation transfer - quali modelli per il Veneto Agrifood

Parteciperanno i Relatori delle sezioni precedenti e le aziende
Masi Agricola - Sandro Boscaini (Amministratore delegato)
Dolciaria A. Loison - Dario Loison (Amministratore unico)
Birra Antoniana - Michele Vecchiato (Socio fondatore)
Valbona - Cristina Marchetti (Direttore generale)
Moderatori - Giovanni Luigi Fontana, Luciano Gamberini

Ore 18.00
Networking Cocktail