



BE&SMART

SCOPRI I CONTENUTI

organizzato da



per informazioni

041 8685301

eventi@venetoinnovazione.it

iscrizioni

http://www.venetoinnovazione.it/index.php?q=ExpoVenetoCa_Foscari



Unioncamere
Veneto



con la collaborazione di



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI PADOVA



Università
Ca' Foscari
Venezia

I
-
-
U
-
-
A
-
-
V

Università Iuav
di Venezia



UNIVERSITÀ
DI VERONA

www.venetoinnovazione.it

VENEZIA
Auditorium Campus
di Via Torino, 155 - Mestre

30 GIUGNO 2015
ore 14.15



VENETO
MONDONOVO
il sapore antico dell'innovazione



BE&SMART

SCOPRI I CONTENUTI

“RICERCA E INNOVAZIONE DELLE UNIVERSITÀ DEL VENETO
PER LA SOSTENIBILITÀ E LA VALORIZZAZIONE
DEL SETTORE AGROALIMENTARE”



BE&SMART

SCOPRI I CONTENUTI



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.

SAVE THE DATE

3 LUGLIO 2015

IUAV - VENEZIA

"DAL FOOD PLANNING
AL VERTICAL FARMING
NEL PROGETTO DEL PAESAGGIO"

RICERCA E INNOVAZIONE DELLE UNIVERSITÀ DEL VENETO PER LA SOSTENIBILITÀ E LA VALORIZZAZIONE DEL SETTORE AGROALIMENTARE

La sostenibilità ambientale, sociale ed economica, è da sempre presente nelle attività scientifiche e didattiche dell'Università Ca' Foscari Venezia, l'ateneo è infatti impegnato da diversi anni in prima linea nella diffusione e promozione di comportamenti e pratiche sostenibili.

Nel 2010 Ca' Foscari ha adottato la Carta degli Impegni di Sostenibilità - CIS, il documento che sintetizza gli impegni che l'Ateneo si assume nella prospettiva di sostenibilità ambientale, sociale ed economica in un arco temporale di tre anni.

Le attività di ricerca sviluppate a Ca' Foscari in tema di sostenibilità si concretizzano in progetti

che esplorano diverse prospettive di analisi, favorendo relazioni sinergiche tra i diversi approcci scientifici e il trasferimento tecnologico, sviluppando l'interdisciplinarietà e i temi legati alla sostenibilità alimentare e all'acqua, la conoscenza delle tematiche relative all'alimentazione e alla scarsità di risorse, sia dal lato della produzione che dal lato del consumatore, lo studio del settore agroalimentare ed enogastronomico un'ottica di valorizzazione e promozione dei prodotti e di trasferimento delle competenze al territorio.

Ca' Foscari organizza il Master di I livello in Cultura del cibo e del vino rivolto a laureati che inten-

dano acquisire o arricchire conoscenze o competenze nel settore agroalimentare ed enogastronomico in un'ottica di valorizzazione e promozione dei prodotti, ma anche a professionisti del settore (agroalimentare, enogastronomico, della ristorazione e turistico) che vogliono acquisire e perfezionare conoscenze specifiche legate alla cultura del cibo e del vino. L'incontro del 30 giugno a Mestre ha l'obiettivo di approfondire, in occasione di Expo 2015, come la ricerca interdisciplinare delle Università venete in tema di sostenibilità e valorizzazione del settore agroalimentare, possa tradursi in innovazione e vantaggio competitivo per le aziende del territorio.

PROGRAMMA

30 GIUGNO 2015



Ore 13.30

Aperitivo di benvenuto

Ore 14.15

Introduzione e saluti

Achille Giacometti - Prorettore alla Ricerca, Università Ca' Foscari Venezia
Antonio Bonaldo - Direttore Sezione Ricerca e Innovazione Regione del Veneto

Produzioni alimentari sostenibili nei nuovi modelli di consumo critico

Christine Mauracher - Dipartimento di Management, Università Ca' Foscari,
Giovanna Sacchi - Dipartimento di Management, Università Ca' Foscari

Sicurezza e sostenibilità nelle produzioni alimentari

Barbara Simonato - Dipartimento di Biotecnologie, Università di Verona

Cibo e Cultura: margini di adattamento dell'alimentazione umana tra fabbisogni nutrizionali, qualità del cibo e sostenibilità ambientale

Anna Lante - Dipartimento di Agronomia, Animali, Alimenti,
Risorse naturali e Ambiente, Università di Padova
Giuliano Mosca - Dipartimento di Agronomia, Animali, Alimenti,
Risorse naturali e Ambiente, Università di Padova
Paolo Tessari - Dipartimento di Medicina, Università di Padova

Gli stabilimenti enologici tra innovazione e sostenibilità

Massimo Rossetti - Dipartimento di culture del progetto, IUAV

Ore 16.10

La sostenibilità del cibo e dell'acqua nella ricerca cafoscarina

Fabio Pranovi - Delegato del rettore alla sostenibilità, Università Ca' Foscari Venezia