



AGROALIMENTARE SOSTENIBILE PER EXPO 2015

Processi produttivi innovativi per uno sviluppo agroalimentare sostenibile e socialmente equo

a cura dell'Università degli Studi della Tuscia - Prof. Marco Esti

Roma, 6 luglio 2015 - Ara Pacis

PROGRAMMA

9.00 Registrazione
9.30 Inizio lavori

Marco Cosimo Simeone - Università degli Studi della Tuscia, Dip. DAFNE
Il frumento duro "Soft" – Un nuovo grano per migliorare la produzione mondiale di pasta

Giorgio M. Balestra - Università degli Studi della Tuscia, Dip. DAFNE/PhyDia Srl Spin off Accademico
Emergenze fitosanitarie e strategie di difesa per un'agricoltura sostenibile

Roberta Bernini, Luca Santi - Università degli Studi della Tuscia, Dip. DAFNE
Gli scarti agroindustriali: una preziosa fonte di molecole bioattive

Elena Fortunati - Università degli Studi di Perugia, Dip. DICA
Valorizzazione di scarti delle produzioni agrarie per la sintesi di materiali nanostrutturati per il packaging alimentare

Francesca Luziatelli, Maurizio Ruzzi - Università degli Studi della Tuscia, Dip. DIBAF
Microrganismi utili per l'agricoltura sostenibile

Ilaria Benucci - Università degli Studi della Tuscia, Dip. DIBAF
Enzimi per la sostenibilità dei processi alimentari

Ernesto Fino, Stefano Lo Presti - Agriconsulting SpA
Pratiche agricole sostenibili nella nuova programmazione della politica agricola comunitaria 2014-2020

Marco Dessì, Frattale Mascioli - Università degli Studi di Roma La Sapienza, Polo per la Mobilità Sostenibile, Dip. DIET
Agricoltura sostenibile: energia e mobilità

11.30 Introduzione Exhibit
Agricoltura Capodarco, Agricoltura 2.0, Forum Agricoltura Sociale, Rete Fattorie Sociali, Youleaf Kalulu, Mensa Km Zero, Fabioland, Arken Spa Gymnotus-Briareo, Biopic, Aicare

12.00 Conclusioni

Seguirà sulla terrazza dell'Ara Pacis un aperitivo light di prodotti del Lazio e una degustazione "al buio" dei prodotti da agricoltura sociale "I Buoni Frutti" e "Fabioland"