

INVITO

“IL GUSTO DELLA RICERCA: MENÙ À LA CARTE ... DI MILANO, IMPATTO DEI CAMBIAMENTI CLIMATICI E SOSTENIBILITÀ DELLE PRODUZIONI”

Expo Milano 2015
Mipaaf Lounge – Cardo Sud
22 ottobre 2015, ore 15.00

Il consumatore globale si sta sempre più interessando alle filiere agro-alimentari perché ha maggiore consapevolezza verso la qualità nutrizionale degli alimenti e conoscenza degli impatti generati dalla filiera su ambiente, economia e società. Sono temi affrontati congiuntamente dalla scienza e dalla politica per fornire ai decisori gli strumenti per attuare politiche agro-climatico-ambientali coerenti. I cambiamenti climatici rappresentano una minaccia per le filiere produttive e gli agro-ecosistemi. Soprattutto nel Mediterraneo, dove l'acqua determina la produttività delle colture, si prevedono minori disponibilità idriche a seguito delle anomalie del decorso pluviometrico, accompagnate da più alti livelli di evapotraspirazione delle colture.

La ricerca in agricoltura ha accolto la sfida per limitare queste minacce e ha prodotto le innovazioni per utilizzare in modo sostenibile le risorse idriche.

Su queste tematiche il **CREA** organizza l'evento per un confronto tra i principali attori del settore. L'obiettivo è la condivisione paritaria dei saperi e delle esigenze di tutti i protagonisti delle filiere agro-alimentari, considerando gli aspetti agronomici, economici, merceologico-tecnologici e salutistico-nutrizionali, attraverso un approccio “dalla tavola all'azienda agricola e viceversa”.

Programma

- Ore 15.00 Introduzione
M. Pisante, Commissario Delegato CREA
Rappresentante MiPAAF
- La “carta” da Milano al campo
Risparmio idrico, **M. Mastroiilli** e **R. Zucaro**, CREA
- Scenari di cambiamenti climatici
Sistemi colturali, **D. Ventrella**, CREA
Viticultura, **E. Capri**, Università Cattolica del Sacro Cuore
Acquacoltura, **M. Saroglia**, Università dell'Insubria
Allevamenti Zootecnici, **G. Pirlo**, CREA

Trasferimento presso il Padiglione Love IT (p.za Lake Arena) e presentazione dei casi studio

- Ore 17,00 Presentazione casi studio su filiere sostenibili: discussione e degustazione prodotti
L'esperienza di Masseria delle Sorgenti sul territorio Ferrarelle - un caso virtuoso di sostenibilità ambientale integrata, **N. Mannà**
La produzione di uva con metodo a basso impatto in Puglia, **R. La Porta**
Il vino prodotto con metodo a basso impatto, **M. Dell'Orto**
I prodotti dell'acquacoltura sostenibile, **P. Fantinato**, e **R. Giaveri**
Carne trasformata e sostenibilità, **A. Radice**
I formaggi sostenibili della Latteria Soresina, **T. Fusar Poli**

Referenti scientifici:
M. Mastroiilli e R. Zucaro, CREA

Segreteria organizzativa:
Jackeline Canevello, CREA
canevello@inea.it