



Convegno

Genova, Palazzo della Borsa, Sala delle Grida
Via XX Settembre 44
14 Dicembre 2021

Introduzione e saluti delle autorità ore 9.00 – 9.45

- **Luigi Attanasio** – Presidente Camera di Commercio di Genova
- **Giovanni Toti** – Presidente Regione Liguria
- **Marco Bucci** – Sindaco Comune di Genova
- **Federico Delfino** – Rettore Università di Genova

Apertura del convegno Ore 9.45 – 10.00

Maurizio Caviglia
Segretario Generale Camera di Commercio di Genova

Lecture introduttive ore 10.00 – 11.00

Moderatori: Prof. Pasquale Strazzullo - Prof.ssa Livia Pisciotta

Le raccomandazioni FAO/WHO sulla dieta sana e sostenibile

Relatore: Francesco Branca
WHO, Ginevra

La sostenibilità alimentare dal punto di vista del nutrizionista

Relatore: Prof. Francesco Sofi
Università di Firenze - Dipartimento di Medicina
Sperimentale e Clinica

SIMPOSIO

Le problematiche della sostenibilità alimentare: la visione degli esperti
ore 11.00-13.30

La sostenibilità ambientale in cucina: aspetti tecnici e logistici

Relatore: Prof. Riccardo Guidetti

Università di Milano - Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali - Produzione, Territorio, Agroenergia, docente di Progettazione, logistica e sostenibilità dei sistemi di ristorazione

Qualità e sostenibilità della Gastronomia Mediterranea ieri, oggi e domani

Relatore: Prof. Raffaele Sacchi

Università di Napoli Federico II
Coordinatore del Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche Mediterranee - Dipartimento di Agraria

Discussione

Comunicazione ai fini della sostenibilità

Relatore: Dott.ssa Daniela Martini

Università di Milano
DeFENS-Department of Food, Environmental and Nutritional Sciences - Division of Human Nutrition

Valorizzazione degli scarti agroalimentari: dalla ricerca in chimica degli alimenti alla tavola

Relatore: Prof.ssa Raffaella Boggia

Università di Genova - DIFAR
(Dipartimento di Farmacia)
Prof.ssa Elena Grasselli
DISTAV (Dipartimento di Scienze della Terra dell'Ambiente e della Vita)
Dott.ssa Federica Turrini
DIFAR (Dipartimento di Farmacia)

Cicli del cibo creativi

Relatore: Prof.ssa Silvia Pericu

Università di Genova, Scuola Politecnica
UniGe DAD - Dipartimento Architettura e Design

Discussione

Comitato organizzatore: Matilde Borriello, Sergio Carozzi, Monica Dellepiane

Storie di sostenibilità
Moderatore: Sergio Rossi
ore 15.30 – 16.30

Gli imprenditori liguri certificati raccontano le loro storie di sostenibilità

Chef Genova Liguria Gourmet, Produttori Genova Gourmet, Antichi ortaggi del Tigullio, Nocchiele Misto Chiavari ed Artigiani in Liguria all'opera come espressione di sostenibilità con le loro storie – buone pratiche di applicazione di processi sostenibili.

Tavola Rotonda
Moderatore: Gilberto Volpara
ore 16.30 – 18.00

Le autorità locali, il sistema camerale ligure, gli esperti del mondo della ristorazione, si confrontano su cosa significhi scegliere consapevolmente un'esperienza sostenibile in Liguria.