

L'Italia del Futuro  
in un mondo che cambia

IL  
SABATO  
DELLE  
IDEE

**To Bio or not to Bio? Questo è il dilemma!  
Quanto ancora riusciremo a sostenere il costo  
ambientale e sociale del cibo?**

Sabato, 29 settembre 2018 ore 10:00

Dipartimento di Agraria Università degli Studi di Napoli Federico II  
Sala Cinese, Reggia di Portici – Via Università 100 Portici (Na)

Il tema da affrontare è la sostenibilità o l'insostenibilità dell'attuale sistema alimentare, anche alla luce degli attuali cambiamenti climatici e sociali, partendo dagli effetti della produzione massiva sull'ambiente, le abitudini alimentari e le scelte economiche, fino ad arrivare alle problematiche di diffusione del junk food (e relativi effetti sulla salute) e dei food deserts (aree popolari dove è difficile trovare cibo di qualità) e quindi di distribuzione e approvvigionamento del cibo tra le diverse fasce sociali. La disponibilità di grandi quantità di cibo a prezzi ridotti ha come effetto indesiderato la tendenza all'uniformità alimentare e il fatto che il mercato globale è gestito da pochissimi gruppi industriali, che di fatto selezionano cosa va sulle nostre tavole e quindi gli effetti dell'alimentazione sulla nostra salute e sul nostro umore. L'attuale situazione genera dunque carenze, molto differenziate nelle varie aree geografiche, di democrazia del cibo? Inoltre, i costi ambientali di questo sistema alimentare possono essere, specialmente in alcune regioni del globo, molto o troppo elevati, e essere aggravati da continue e pericolose "aggressioni" delle filiere agroalimentari dovute ad attività antropiche, dall'inquinamento di acque e terreni alla listeria nei cibi conservati, dalla gestione degli scarti alle contraffazioni. Può "l'era del bio" e del "direct food" (canali alternativi alla grande distribuzione organizzata), sfruttando il contributo di nuove tecnologie "bio-based", generare una soluzione al dilemma di produrre di più mantenendo standard di qualità elevati e utilizzando solo risorse ambientali rinnovabili? E senza sacrificare interamente biodiversità, tipicità e tradizioni alimentari? o il bio rimane una scelta elitaria e di quella parte ancora minoritaria di consumatori che vuole conoscere il VERO prezzo del cibo che consuma?

**SALUTI**

*Lucio d'Alessandro*

Rettore dell'Università degli Studi Suor Orsola Benincasa

*Gaetano Manfredi*

Rettore dell'Università degli Studi di Napoli Federico II

*Marco Salvatore*

Direttore Scientifico IRCCS SDN Napoli

**COORDINA**

*Matteo Lorito*

Direttore Dipartimento di Agraria  
Università degli Studi di Napoli Federico II

**INTERVENGONO**

*Lorenzo Giovanni Bellù*

Team Leader, Senior Economist  
FAO Global Perspectives Studies Team

*Francesco Zanoli*

Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali  
Università Politecnica delle Marche

*Francesco Loreto*

Direttore Dipartimento Agroalimentare del CNR

*Valentina Di Costanzo*

Direttore Marketing Bioitalia s.r.l.

*Vincenzo Linarello*

Presidente Goel Gruppo Cooperativo

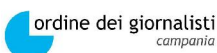
*Alfonso Iaccarino*

Chef Stellato

**Seguirà breve visita alle Sale affrescate della Reggia di Portici, al Herculaneum Museum e al Galoppatoio Monumentale**



In diretta streaming sulla  
nostra pagina facebook



SEGRETERIA ORGANIZZATIVA  
tel e fax 081.7614305  
ilsabatodelleidee@gmail.com

