



Festival dell'**Innovazione** Agroalimentare

Il Festival è un evento online di 6 giorni nato per diffondere le ultime innovazioni a tutti gli stakeholder italiani dell'agrifood.

Il Festival è il punto di origine del MOVIMENTO che aggrega i professionisti della ricerca scientifica e dell'industria, che vogliono innovare il settore agroalimentare.



ISCRIVITI GRATIS, CLICCA QUI

foodhubmagazine.com | 3 - 8 ottobre 2022





Festival dell'**Innovazione** Agroalimentare

6 GIORNI, 6 TEMI, 1 MOVIMENTO

Noi di Food Hub abbiamo a cuore il settore agroalimentare.

Come Società Benefit ci impegniamo - e lo faremo sempre più - a rendere accessibili al mercato le ultime innovazioni in ambito agroalimentare.

Crediamo nel nostro settore e continueremo a investire nella crescita professionale di tutti gli stakeholder dell'agrifood.

Per questi motivi potrai partecipare al Festival gratuitamente.





Festival dell'**Innovazione** Agroalimentare

Il Festival è organizzato in 6 giornate:
dall'agricoltura al consumo, più una dedicata
alle startup.

Ciascuna giornata è organizzata in 3 momenti:

Esperti della ricerca scientifica

Quali sono le ultime scoperte dal mondo della Ricerca
Scientifica? Lasciati stupire da chi per primo ha
esclamato "Eureka!"

Aziende orientate all'innovazione agrifood

Scopri come le aziende più innovative si stanno
facendo largo nel panorama agroalimentare italiano.

Networking

Allarga la tua rete professionale con conoscenze di
qualità grazie ai nostri momenti di networking.





Festival
dell'**Innovazione**
Agroalimentare

3 OTTOBRE

AGRICOLTURA

Mattina | 09:30 - 13:00

Introduzione alla giornata

Food Hub

Studio dei processi del riscaldamento superficiale
mediante System Genetics

Fabrizio Costa |
Università di Trento - C3A

Tecniche di coltivazione indoor per incrementare
l'efficienza di utilizzo dei fattori produttivi

Davide Palmitessa |
Università di Bari

Utilizzo di batteri produttori di PGP (Plant
Growth Promoting) per un'agricoltura sostenibile

Francesco Mercati e Giuseppe Gallo |
CNR - IBBR e Università di Palermo

Cambiamenti climatici e agricoltura

Dino Zardi |
Università di Trento - C3A

Pomeriggio | 14:00 - 18:00

L'innovazione a servizio di
un'agricoltura sostenibile

Valentina Ciccolini e Mohammed Mahboubi |
FertiGlobal

Semplicità, sostenibilità e integrazione: il digitale
al servizio delle filiere agroalimentari

Riccardo de Nadai |
xFarm Technologies

I sistemi di supporto alle decisioni per la
prevenzione dei patogeni in campo

Simone Fiorentino |
Elaisian

Innovazione e tecnologia applicata all'agricoltura

Matteo Bortolini |
Sant'Orsola

Gli strumenti digitali per la produttività e
sostenibilità dell'azienda agricola

Federica Ferroni e Valeria Morè |
Agricolus

Sera | 18:00 - 20:00

Networking 1-to-1



ISCRIVITI GRATIS, CLICCA QUI

foodhubmagazine.com | 3 - 8 ottobre 2022



Festival
dell'**Innovazione**
Agroalimentare

4 OTTOBRE

ALLEVAMENTO

Mattina | 09:30 - 13:00

Introduzione alla giornata

Food Hub

Come posso monitorare il comportamento alimentare dei bovini dalla razione e usando il NIRs?

Lorenzo Serva |
Università di Padova

Finanziamenti europei: le opportunità per le innovazioni del settore agroalimentare

Massimo Rinaldi |
Warrant Hub

L'intensivizzazione sostenibile dei sistemi zootecnici italiani

Giuseppe Pulina e Fabio Correddu |
Università di Sassari

Progetto Agri-fiSh: dal campo alla rete

Germana Borsetta e Emanuela Frapiccini |
Università di Camerino e CNR - IRBIM

Pomeriggio | 14:00 - 18:00

Allevamento sostenibile

Fabiana Surace e Enrico Carta |
Cynomys

Innovazione negli allevamenti avicoli della filiera integrata Amadori

Andrea Biondi |
Amadori

Grilli commestibili allevati per realizzare Novel Food in una logica farm to fork 100% made in Italy

Carlotta Totaro Fila |
Alia Insect Farm

Analisi genetiche per le produzioni animali

Valerio Utzeri |
Griffa

Tipologie di allevamento ittico e innovazioni

Matteo Gumiero |
Friultrota di Pighin

Sera | 18:00 - 20:00

Networking 1-to-1



ISCRIVITI GRATIS, CLICCA QUI

foodhubmagazine.com | 3 - 8 ottobre 2022



Festival
dell'**Innovazione**
Agroalimentare

5 OTTOBRE

TRASFORMAZIONE

Mattina | 09:30 - 13:00

Introduzione alla giornata

Food Hub

Tecnologie non termiche per preservare la qualità e sicurezza di prodotti di IV gamma

Elena Torrieri |
SHEALTHY - UniNa

Sensori di Nanomateriali IoT a supporto della filiera agro alimentare

Veronica Sberveglieri |
CNR - IBBR

Ricerca e innovazione "Strategie per la valorizzazione degli esuberanti alimentari"

Domenico Nuzzo |
CNR - IRIB

Potenziamento di composti antiossidanti nelle insalate IV gamma mediante radiazione UV

Vitantonio Pantaleo e Giovanni Agati |
CNR - IPSP e IFAC

Centro Interdipartimentale per il packaging

Daniel Milanese e Roberto Montanari |
CIPACK

Pomeriggio | 14:00 - 18:00

Sealed Air e l'automazione nel mondo del packaging

Iacopo Tibè |
Sealed Air

Sostenibili tra stalla e punto vendita: il caso Granarolo

Myriam Finocchiaro |
Granarolo

Fermentazione: utilizzo di tecniche naturali per favorire un'innovazione sostenibile

Elia Nipoti |
Chr Hansen

La digitalizzazione dei processi produttivi e le nuove opportunità dell'Intelligenza Artificiale

Massimo Morelli e Giulio Martinacci |
Integry e Tuidì

La tecnologia HPP (High Pressure Processing) per la sicurezza alimentare

Chiara Cavazzini e Michele Morbarigazzi |
HPP Italia

Marel SensorX: capacità di rilevamento senza rivali. Qualità, efficienza e sostenibilità

Fausto Volpi |
Marel

Sera | 18:00 - 20:00

Networking 1-to-1



ISCRIVITI GRATIS, CLICCA QUI

foodhubmagazine.com | 3 - 8 ottobre 2022



Festival
dell'**Innovazione**
Agroalimentare

6 OTTOBRE

DISTRIBUZIONE

Mattina | 09:30 - 13:00

Introduzione alla giornata

Food Hub

La tracciabilità alimentare: l'innovazione al servizio delle aziende e dei consumatori

Roberta Foligni |
Università Politecnica delle Marche

Le nuove sfide del condizionamento e della distribuzione sostenibile

Sara Limbo |
Università di Milano

Logistica sostenibile del settore agroalimentare

Francesco Facchini |
Politecnico di Bari

I Private Label tra competizione e sostenibilità

Filippo Sgroi |
Università di Palermo

Pomeriggio | 14:00 - 18:00

Un viaggio verso un packaging sostenibile

Lia Diliberto |
Sealed Air

Collaborazione, visibilità e trasparenza nella supply chain

Cansu Aygun |
Wenda

Il linguaggio dell'innovazione è standard

Giada Necci |
GS1 Italy

L'IA per aumentare i margini del retail: come Conad CentroNord ottimizza l'acquisto prodotti

Giulio Martinacci |
Tuidi

La digitalizzazione dei processi e della gestione a supporto della GDO e retail

Silvia D'Alesio |
Digital Food Ecosystem

Sera | 18:00 - 20:00

Networking 1-to-1



ISCRIVITI GRATIS, CLICCA QUI

foodhubmagazine.com | 3 - 8 ottobre 2022



Festival
dell'**Innovazione**
Agroalimentare

7 OTTOBRE
CONSUMI

Mattina | 09:30 - 13:00

Introduzione alla giornata

Food Hub

Risposte dei consumatori nei confronti di nuovi ingredienti e formulazioni alimentari

Veronica Giacintucci |
University of Surrey

Strategie circolari per la prevenzione e il contenimento dello spreco alimentare

Giacomo Serafini |
ENEA - RECiProCo

Come costruire un'innovazione food più forte con la ricerca qualitativa online

Vanessa Mayneris |
The Little Big Collective

Valorizzazione di sottoprodotti ittici tramite la realizzazione di ingredienti funzionali

Ana Cristina De Aguiar Saldanha Pinheiro |
Università di Bologna

Pomeriggio | 14:00 - 18:00

Il CIRFOOD DISTRICT come cuore pulsante dell'innovazione del food service

Alessandra Annovi |
CIRFOOD DISTRICT

L'Etichetta Consapevole contro lo spreco alimentare

Arianna Scropo |
Too Good to Go

HT Board monomateriale carta per imballi alimentari, multifunzionali e sostenibili

Filippo Romani e Pierluigi Portesani |
LIC Packaging

Il fantastico mondo delle ghost kitchen: tra verità e falsi miti

Nicola Ballarini |
KITCHNLab

La sostenibilità secondo Mutti... anche nel ragù!

Marianna Pace |
Mutti

L'open innovation per combattere inflazione e climate change

Emna Neifar |
Cortilia

Sera | 18:00 - 20:00

Networking 1-to-1



ISCRIVITI GRATIS, CLICCA QUI

foodhubmagazine.com | 3 - 8 ottobre 2022



Festival
dell'**Innovazione**
Agroalimentare

8 OTTOBRE

INNOVATORS

Mattina | 09:30 - 13:00

Introduzione alla giornata

Food Hub

Ecosistema italiano a
supporto dell'innovazione

CNR - UTT | Cesena Lab | Gellify | Djungle | Eatable
Adventures | Intesa Sanpaolo Innovation Center |
Agrofood BIC

Mappatura delle startup dell'agroalimentare italiane

Food Hub

Pomeriggio | 14:00 - 17:00

Pitch Session

30 startup del panorama
agroalimentare italiano

Sera | 18:00 - 20:00

Networking 1-to-1



ISCRIVITI GRATIS, CLICCA QUI

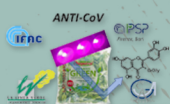
foodhubmagazine.com | 3 - 8 ottobre 2022



Festival dell'Innovazione Agroalimentare

Sponsor

Grazie al contributo di



Contributors



Media Partner



ISCRIVITI GRATIS, CLICCA QUI

foodhubmagazine.com | 3 - 8 ottobre 2022