



FoodTech

Il nuovo motore della Crescita Sostenibile

Università di Parma
4 dicembre 2018

Per informazioni scrivere a:
cecilia.donetti@it.ey.com

REGISTRATI

Con il patrocinio di



**UNIVERSITÀ
DI PARMA**



CIBUS TEC
The International Food Processing & Packaging
Exhibition from the heart of the Italian Food Valley

22|25 OCT.2019 | PARMA | ITALY



AGRICOLTORI ITALIANI
DIAMO VALORE ALLA TERRA



Building a better
working world

FoodTech: il nuovo motore della crescita sostenibile

Tecnologie 4.0 e Blockchain possono essere la grande occasione della piccola e media azienda agroalimentare italiana per recuperare il proprio ritardo strategico, prima che tecnologico?

I consumatori sono sempre più orientati verso aziende con una forte mission di **sostenibilità**, capaci di generare e comunicare il massimo del valore ai propri stakeholder. Le aspettative sempre più elevate dei consumatori, diventano ancor più nette e selettive in un **comparto** come quello **agroalimentare**, che incide su bisogni primari come la salute e il benessere fisico.

Il **FoodTech** può e deve essere un **acceleratore fondamentale** per le aziende agroalimentari che vogliono continuare a crescere in un mercato sempre più competitivo.

Le tecnologie più innovative di campo e di fabbrica, tra cui spicca la **Blockchain**, consentono di migliorare processi e prodotti, rendendoli sempre più sicuri e tracciabili. L'azienda agroalimentare può così certificare la qualità e la sicurezza dei propri prodotti.

Abbiamo chiesto a **imprenditori e manager** che hanno saputo trasformare la propria azienda facendo leva sulla sostenibilità e sulle nuove tecnologie di raccontarci la **loro esperienza**.

Attraverso un format dinamico ed interattivo, i partecipanti avranno l'occasione di approfondire con i relatori le loro esperienze e confrontarsi su ostacoli e opportunità che questi percorsi innovativi potrebbero incontrare nelle proprie aziende.



FoodTech: il nuovo motore della crescita sostenibile

Programma

14.30 Registrazione

15.00 Introduzione ai lavori

Nuove soluzioni e nuove tecnologie come abilitatori della trasformazione sostenibile dell'azienda agroalimentare

- ▶ Roberto Fornari, Prorettore alla ricerca, Università di Parma
- ▶ Alberto Rosa, Partner Responsabile Emilia Romagna, EY
- ▶ Marco Menabue, Food Industry Leader, EY

15.15 Round table

Sostenibilità: come portarla al centro della strategia aziendale

Modera: Riccardo Giovannini, Sustainability Leader, EY

Intervengono:

- ▶ SimonPietro Felice, Direttore Generale, Caviro
- ▶ Franco Mosconi - Filippo Arfini, Dipartimento di Scienze Economiche e Aziendali, Università di Parma
- ▶ Luciano Pirovano, Sustainable Development Director, Bolton
- ▶ Ivano Vacondio, Presidente, Federalimentare

15.55 Round table

Blockchain: i primi casi concreti di applicazione di questa tecnologia in Europa

Modera: Giuseppe Perrone, Blockchain Hub Leader, EY

Intervengono:

- ▶ Massimo Benetello, Direttore Generale, Lavis
- ▶ Giacomo Marinelli, Responsabile Marketing, Fileni
- ▶ Giovanni Panzeri, Direttore MDD Italia, Carrefour

16.35 Ricerca EY

Made in Italy: la denominazione controllata è l'unico driver per l'internazionalizzazione?

- ▶ Marco Grieco, Consumer Products and Retail Advisory Leader, EY
- ▶ Marco Menabue, Food Industry Leader, EY

16.50 Round table

FoodTech: esempi reali di come nuove tecnologie di fabbrica e di campo stanno trasformando il futuro del settore

Modera: Riccardo Bovetti, Consumer Products and Retail Assurance Leader, EY

Intervengono:

- ▶ Egidio Alagia, Communication Manager and Business Developer, Druantia
- ▶ Pietro Torresan, Responsabile Progetto Innovazione, CIA Agricoltori Italiani
- ▶ Luca Travaglini, Owner and Founder, Planet Farms Italia e Head of Farm Tech Division, Travaglini
- ▶ Pietro Lanza, Direttore Generale Intesa IBM & Blockchain Leader IBM

17.30 Tavoli tematici verticali

19.00 Chiusura lavori e networking cocktail

*In attesa di conferma

Centro Congressi S. Elisabetta
Campus Universitario
Università di Parma
Parco Area delle Scienze, 181 -
Parma

REGISTRATI

Per informazioni scrivere a: cecilia.donetti@it.ey.com