



IL CIBO

tra sostenibilità alimentare, salvaguardia dei saperi tradizionali e valorizzazione dei territori

Giovedì 10 e venerdì 11 maggio 2018
Salone di Rappresentanza
Palazzo della Regione
Piazza Unità d'Italia 1 - Trieste
CONVEGNO INTERNAZIONALE

Presentazione

Quali sfide deve affrontare l'Europa in tema di sostenibilità alimentare? Cosa rivendicano i sostenitori della sovranità alimentare? Che garanzie offre ai consumatori il regolamento europeo sui "nuovi alimenti"? Quale ruolo rivestono le comunità patrimoniali nel conservare e tramandare i saperi tradizionali legati alle colture del cibo? Che impatto hanno i presidi alimentari Slow Food nella difesa e promozione delle identità locali? Come si possono valorizzare i territori mediante processi partecipativi? Nell'Anno del cibo italiano, il convegno internazionale intende fare il punto della situazione rispondendo a questi e ad altri interrogativi. Gli interventi di autorevoli esperti italiani e stranieri si articolano in due sessioni, la prima dedicata alla sostenibilità alimentare in Europa e la seconda alla salvaguardia dei saperi tradizionali e alla valorizzazione dei territori. L'evento, organizzato dal Dipartimento di Scienze politiche e sociali dell'Università degli Studi di Trieste, rientra nell'ambito del Modulo Jean Monnet *Environmental Sustainability in Europe: a socio-legal perspective* co-finanziato dall'Unione europea e del progetto di ricerca *Patrimonio culturale immateriale e welfare culturale: il ruolo delle comunità patrimoniali* finanziato dall'Ateneo giuliano.

Comitato scientifico

SERENA BALDIN, ANDREA CRISMANI, ANGELO RINELLA e MORENO ZAGO

Segreteria scientifica

serena.baldin@dispes.units.it
acrismani@units.it
moreno.zago@dispes.units.it

L'evento rientra nell'ambito del Modulo Jean Monnet *Environmental Sustainability in Europe: a socio-legal perspective* co-finanziato dall'Unione europea e del progetto di ricerca *Patrimonio culturale immateriale e welfare culturale: il ruolo delle comunità patrimoniali* finanziato dall'Ateneo di Trieste con fondo FRA 2016 (resp. scientifico: prof.ssa Serena Baldin).

L'Ordine degli Avvocati di Trieste ha deliberato il riconoscimento di 3 crediti formativi in diritto amministrativo per ciascuna giornata

La partecipazione al Convegno è aperta a tutti, fino al raggiungimento dei posti disponibili

Iscrizioni

www.regione.fvg.it

INVITO

Con il patrocinio di



È stato richiesto il Patrocinio del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali

Programma 10 maggio 2018

- 14.30 Registrazione dei partecipanti
15.00 Indirizzi di saluto
15.20 **I sessione - La sostenibilità alimentare in Europa**
Presiede **LUCIO PEGORARO** dell'Università degli Studi di Bologna

Relatori

PAOLO DE CASTRO, Commissione agricoltura e sviluppo rurale del Parlamento europeo

La sostenibilità alimentare in Europa - Collegamento audio

BARBARA POZZO, Università degli Studi dell'Insubria

Le politiche della sostenibilità in Europa

ANGELO RINELLA, Università LUMSA di Roma

Food sovereignty e criticità del sistema alimentare

PAOLO CORVO, Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo

Consumi alimentari e sostenibilità

BEATRIZ GREGORACI FERNÁNDEZ, Università Autonoma di Madrid

Responsabilità civile e sostenibilità alimentare in Europa

SABRINA LANNI, Università degli Studi di Catanzaro

Novel foods e armonizzazione delle tutele dei consumatori in Europa

Programma 11 maggio 2018

- 8.45 Registrazione dei partecipanti
9.15 **II sessione - Salvaguardia dei saperi tradizionali e valorizzazione dei territori**
Presiede **DANIELA FRIGO** dell'Università degli Studi di Trieste

Relatori

LUISELLA PAVAN-WOOLFE, Consiglio d'Europa

La Convenzione di Faro e le comunità patrimoniali nella salvaguardia dei saperi tradizionali

DELIA FERRI, Università di Maynooth

Il ruolo dell'Unione europea nel sostenere i saperi tradizionali in Europa e oltre

SERENA BALDIN, Università degli Studi di Trieste

La salvaguardia dei saperi tradizionali: profili di diritto comparato

JOSIP MATASSI, Università di Zara

Sapori e saperi enologici per la valorizzazione dei territori dalmati

MASSIMILIANO PLETT, Slow Food FVG

La valorizzazione della biodiversità per la promozione dei territori: i presidi Slow Food

MORENO ZAGO, Università degli Studi di Trieste

I processi di sviluppo integrato e partecipativo degli ecomusei nella valorizzazione dei prodotti agricoli e dei saperi tradizionali

ANDREA CRISMANI, Università degli Studi di Trieste

Spreco di cibo, risorse naturali e saperi tradizionali

- 12.30 Conclusioni

MARCELLO MARIA FRACANZANI, Comitato scientifico dell'Osservatorio sulla criminalità in agricoltura e sul sistema agroalimentare

Seguici sui canali social

www.facebook.com/regione.fvg.it/

<https://twitter.com/regioneFVGit>

<https://www.instagram.com/regionefvg/>