



associazione **Alessandro Bartola**
studi e ricerche di economia e politica agraria



UNIVERSITÀ POLITECNICA DELLE MARCHE
FACOLTÀ DI ECONOMIA "G. FUÀ"
DIPARTIMENTO DI ECONOMIA



REGIONE
MARCHE



Provincia
di Ancona

Convegno del decennale dell'Associazione "Alessandro Bartola"

AGRIREGIONIEUROPA

CIBO E TECNOLOGIA: COSA MANGEREMO NEL 2020?

Modulo europeo "Jean-Monnet"

ANCONA 15 DICEMBRE 2005

Facoltà di Economia "G. Fuà" - Palazzo Villarey - Piazzale Martelli, 8 Ancona

9:30 INDIRIZZI DI SALUTO E INTRODUZIONE AL CONVEGNO

Marco Pacetti

Rettore dell'Università Politecnica delle Marche

Enzo Pesciarelli

Preside della Facoltà di Economia "G. Fuà" e Presidente del Comitato Scientifico dell'Associazione "Alessandro Bartola"

Paolo Petrini

Assessore all'Agricoltura, Regione Marche

Carla Virili

Assessore all'Agricoltura, Provincia di Ancona

10:00 RELAZIONI INTRODUTTIVE

La sicurezza dei prodotti alimentari: il ruolo dell'EFSA

Lesley Koschel

EFSA - European Food Safety Authority

Consumer concerns, standard regolamentari e commercio internazionale

Linda Fulponi

OECD - Directorate for Food, Agriculture and Fisheries

Processi tecnologici e qualità degli alimenti

Natale Frega

Preside della Facoltà di Agraria - Università Politecnica delle Marche

11:15 LE VARIAZIONI DI SCENARIO: IL PUNTO DI VISTA DEGLI ECONOMISTI

Cibo e tecnologia: scenari di produzione e consumo alimentare tra tradizione, convenienza e funzione

Roberto Esposti

Università Politecnica delle Marche

Globalizzazione, monopoli e diritti di proprietà intellettuale nel futuro della produzione alimentare

Maria Fonte

Università degli Studi di Napoli

12:00 LE POTENZIALITÀ PER IL SETTORE AGRICOLO

Le biotecnologie per il recupero, la tutela e la valorizzazione di varietà e razze locali e di produzioni tipiche

Fabio Veronesi

Università degli Studi di Perugia

Prospettive e limiti nell'applicazione dell'agricoltura di precisione in Italia

Massimo Lazzari

Università degli Studi di Milano

12:45 LE FRONTIERE DELLA TRASFORMAZIONE ALIMENTARE

La bioconservazione in relazione alla salubrità e qualità organolettica degli alimenti

Giovanna Suzzi

Università degli Studi di Teramo

Qualità e valore nutrizionale dei prodotti alimentari: nuove frontiere della ricerca

Maurizio Battino

Università Politecnica delle Marche

13:30 BUFFET

14:45 SICUREZZA ALIMENTARE E COMPORTAMENTI DI CONSUMO

Sicurezza alimentare, nutrizione e salute: tendenze recenti in Europa e negli Stati Uniti

Mario Mazzocchi

Università degli Studi di Bologna

Tendenze e motivazioni nel consumo di *novel e functional food*

Gianna Ferretti

Università Politecnica delle Marche

15:30 ESPERIENZE DI IMPRESA

Nuove tecnologie, *novel food* e prodotti tipici: una convivenza possibile?

17:00 DIBATTITO

18:00 CONCLUSIONI

Franco Sotte

Presidente dell'Associazione "Alessandro Bartola"