

FOOD R-EVOLUTION MADE IN ITALY: "MAKING THE BEST BETTER"

7 maggio | ore 10.00-13.00, presso Cibus

Sala Pietro Barilla (Palazzina Uffici)

[Viale delle Esposizioni, 393 - Parma](#)

Cibus 2018 apre con l'evento "FOOD R-EVOLUTION MADE IN ITALY: "MAKING THE BEST BETTER", organizzato nel contesto del **World Food Research and Innovation Forum**, su iniziativa di **ASTER - Regione Emilia-Romagna**, del **Cluster Tecnologico Nazionale Agrifood CL.A.N.**, di **Federalimentare** e di **Cibus**.

Il convegno presenterà relatori nazionali e internazionali del mondo scientifico e imprenditoriale che si confronteranno sulle nuove sfide tecnologiche e sul loro impatto nel sistema agro-alimentare.

L'appuntamento è per il 7 Maggio dalle 10.00 alle 13.00, presso Cibus, Sala Pietro Barilla (Palazzina Uffici) - [Map](#)

Programma

Iscrizioni

L'iscrizione è obbligatoria **ENTRO il 29 APRILE**

Entro il 3 maggio sarà inviata conferma della partecipazione e relativo codice per poter accedere gratuitamente alla fiera nella sola giornata di lunedì 7 maggio.

Convegno "Alimentare l'Economia Circolare - Feeding Circular Economy"

(CIBUS - Parma, 8 maggio 2018)

Iscriviti ora per ottenere il tuo ingresso gratuito!

Sono **aperte le iscrizioni** per partecipare alla giornata dedicata alla lotta agli sprechi alimentari, alla circolarità dell'Industria alimentare e all'innovazione per la sostenibilità del nostro food&drink organizzata da Federalimentare per presentare le principali iniziative dei partner della food-chain in tema di valorizzazione delle risorse alimentari, nuove idee e i risultati della ricerca europea.

In apertura il Seminario dedicato ai risultati raggiunti dal Progetto Life Food Waste Stund Up: "Meno spreco alimentare, più solidarietà" sul tema della riduzione degli sprechi alimentari e della gestione delle eccedenze a fini della solidarietà sociale.

Seguirà la Tavola Rotonda "Il circolo virtuoso del food: la valorizzazione delle risorse di filiera in filiera", viaggio virtuale nei prodotti e nelle filiere che utilizzano proprio tutte le componenti delle preziose materie prime

alimentari, che l'Industria trasforma.

[Vedi il programma \(draft\) e iscriviti](#)

Il pomeriggio, nell'ambito dell'incontro "Progetti europei smart: risultati sostenibili nell'agroalimentare" saranno presentati i risultati dei Progetti di ricerca europei di Federalimentare per l'innovazione di processo e di prodotto, con la partecipazione dei Coordinatori scientifici provenienti dai centri di ricerca europei coinvolti, per fornire agli operatori un'ampia rassegna di spunti concreti e utili al business delle imprese agroalimentari.

Sarà inoltre proclamata la squadra vincitrice della decima edizione di ECOTROPHELIA ITALIA, il concorso nazionale per studenti universitari volto a favorire l'eco-innovazione nei prodotti agroalimentari.

[Vedi il programma e iscriviti](#)

Per informazioni

- sul Seminario FoodWasteStandUp: Antonietta Branni - branni@federalimentare.it
- sulla Tavola Rotonda Economia Circolare: Massimiliano Boccardelli - boccardelli@federalimentare.it
- sui Progetti europei smart: Maurizio Notarfonso - notarfonso@federalimentare.it
- su Ecotrophelia Italia: Maria Agnese Dau - dau@federalimentare.it