



SUMMER SCHOOL

Innovazione e Strategia dell'Impresa Agroalimentare 15 – 19 luglio 2024

La summer school per chi vuole lavorare nell'impresa agroalimentare conoscendo l'approccio UNISG e le eccellenze didattiche di UNIPR.

Un programma unico realizzato in collaborazione con CIRFOOD.

Lunedì 15 luglio

- 9.45 Arrivo al CIRFOOD DISTRICT. Benvenuto e introduzione al corso.
- 10.00 **SEMINARIO: Food trends, sostenibilità, questioni etiche e nutrizionali**
Dove va il mondo del cibo? Quali sono le novità in termini di speciality coffee, carne vegetale e coltivata; scelte etiche e ambientali responsabili? Lo scopriamo insieme a Michele A. Fino, delegato alla terza missione UNISG e professore di Fondamenti del Diritto Europeo
- 13.00 PRANZO
- 14.00 VISITA presso lo stabilimento di MUTTI SpA
- 16.30 Fine sessione e ritorno al CIRFOOD DISTRICT
-

Martedì 16 luglio

- 10.00 **SEMINARIO: Sostenibilità dell'impresa agroalimentare: una visione d'insieme.**
La sostenibilità dell'impresa del food, analizzata a 360° con Donatella Baiardi, professoressa di economia aziendale in UNIPR.
- 13.00 PRANZO
- 14.00 VISITA presso l'Acetaia San Giacomo, con degustazione guidata da Andrea Bezzecchi
- 16.30 Fine sessione e ritorno al CIRFOOD DISTRICT
-



SUMMER SCHOOL

Mercoledì 17 luglio

- 10.00 **SEMINARIO:** L'innovazione di prodotto e di processo per il futuro dell'impresa agroalimentare.
Come cambia il cibo attraverso la scienza e come potrà cambiare ulteriormente in futuro lo illustra Davide Cassi, fisico in UNIPR
- 13.00 **PRANZO**
- 14.00 **VISITA** presso il pastificio Barilla SpA in Parma
- 16.30 Fine sessione e ritorno al CIRFOOD DISTRICT
-

Giovedì 18 luglio

- 10.00 **SEMINARIO:** Gli schemi di qualità legati all'origine: opportunità e criticità. Quanto c'è di vero e quanto di inventato nella tradizione alimentare italiana? Un viaggio affascinante tra le cose che tutti sanno ma forse non sono tutte vere, con Alberto Grandi, storico in UNIPR
- 13.00 **PRANZO**
- 14.00 **VISITA** presso il salumificio "La Rosa dell'Angelo" in Parma, con la degustazione guidata da Mirco Marconi
- 16.30 Fine sessione e ritorno al CIRFOOD DISTRICT
-

Venerdì 19 luglio

- 10.00 **SEMINARIO:** I numeri dell'agroalimentare sostenibile italiano
Il Food Industry Monitor di Pollenzo fotografa da dieci anni l'andamento dell'agroalimentare italiano, delineando scenari, costruendo analisi puntuali che supportano le decisioni strategiche delle imprese. Scopriamo i risultati con Carmine Garzia, professore di economia aziendale in UNISG
- 12.45 Consegna degli attestati di frequenza
- 13.00 **PRANZO**
- 14.00 **VISITA** all'impianto di porzionamento di confezionamento Parmigiano Reggiano DOP di Zanetti SPA in Panocchia (PR) con aperitivo finale in azienda.
- 17.00 Fine corso e ritorno al CIRFOOD DISTRICT